



api

MENU SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL 2025

Centre de loisirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeufs durs mayonnaise	Feuilleté aux fromage	Taboulé	Carotte râpée	Roulé au chorizo
Steack haché de boeuf	Cordon bleu de dinde	Boule d'agneau	Omelette	Poisson pané
PDT sautée	Poêlée de légumes	Pâte	riz	Coeur de blé
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Glace	Velouté au fruits mixés	Eclair au chocolat	Fruit de saison

cuisiné 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

MENU SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Tzatziki aux betteraves	Haricots rouges au maïs vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres vinaigrette
	 Steak haché de boeuf	 Jambon braisé sauce charcutière (jambon de dinde)	Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Filet de hoki MSC sauce dieppoise
	Riz	Pommes de terre sautées	Haricots verts aux oignons	Semoule HVE
	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature *	Fromage
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Pâtisserie de la cheffe	Compote de fruits



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 28 AVRIL AU 2 MAI 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rave sauce rémoulade	Radis	Pâté de campagne cornichons (pâté de volaille)		Tomates
Rougail de saucisses fumées (saucisse de volaille)	Pilons de poulet rôti marinés	Boulette au boeuf		Poisson meunière
Lentilles vertes	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Pâtes		Riz
Yaourt nature *	Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison		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 5 AU 9 MAI 2025



 LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Concombre	Salade verte au surimi		Pomelos rose
Omelette nature	 Pasta party Bolognaise	 Rôti de porc aux carottes et au thym (saucisse de volaille)		Nuggets de poisson
Pommes de terre sautées et courgettes aux oignons	Spaghetti	Semoule HVE		Purée de carottes
Fromage	Yaourt nature *	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison		Liégeois chocolat

**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 12 AU 16 MAI 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de batavia au maïs vinaigrette	Thème La Provence 	Taboulé de printemps	Concombres vinaigrette	Oeuf mimosa
 Sauté de poulet au curry		 Steak haché de boeuf	ratatouille et lentilles corail au parmesan AOP	Filet de colin MSC sauce à la crème
Frites		Petits pois et carottes	Tortis	Boulgour
Fromage		Fromage	Fromage	Yaourt nature *
Riz au lait		Crème dessert 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 19 AU 23 MAI 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail cornichons (pâté de volaille)	Courgettes râpées vinaigrette	Tomates mozzarella, huile d'olive et basilic	Radis – beurre	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc ciboulette
Escalope de dinde sauce à la crème	Sauté de bœuf aux carottes sauce aux olives	Saucisses de Strasbourg (saucisse de volaille)	Paëlla végétarienne	Carbonara de saumon
Ratatouille	Semoule	Potatoes au paprika	Riz	Coquillettes HVE
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature *
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Crumble aux fruits des bois	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 26 AU 30 MAI 2025



LUNDI	Bio MARDI	VÉGÉTARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Rillettes de thon au fromage blanc	Concombres		
 Pilons de poulet texane	 Hachis Parmentier	Omelette au fromage		
Frites	*****	Riz		
Fromage	Fromage	Fromage		
Fruit de saison	Crème aux œufs	Yaourt aux fruits mixés		



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



api

MENU SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Bruschetta façon pizza	Taboulé (semoule HVE)	Tomates vinaigrette	Carottes râpées
 Escalope de dinde	 Rôti de porc à la carotte et au thym (saucisse de volaille)	 Quiche Lorraine (quiche au fromage)	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Calamars à la romaine
Riz créole	Haricots beurre à l'ail	Salade verte	****	Écrasé de pommes de terre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc *	Fromage
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Compote	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

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 JUIN 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
	Melon	Saucisson à l'ail (pâté de volaille)	Gaspacho Andalou	Salade piémontaise
	Nuggets à la volaille	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Pizza aux trois fromages	Poisson du jour
	Frites	Semoule aux petits légumes	Salade verte	Carottes façon Vichy
	Fromage	Fromage		Yaourt nature *
	Crème dessert praliné	Fruit de saison	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

* semoule, clémentine, oignon rouge, raisin

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Concombres vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons vinaigrette
 Escalope de dinde sauce à la crème	 Lasagne bolognaise	Nuggets au poisson	Falafels sauce tahini au fromage blanc	Omelette
Petits pois au jus	Salade verte	Pommes de terre rôties	Boulgour	Gratin de courgettes
Fromage	Fromage	Yaourt nature *	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	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 23 au 27 JUIN 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉ TARIEN JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade verte, maïs, croûtons	🇫🇷 Pâté de campagne-cornichons (pâté de volaille)	Tomates	Wrap oeuf dur, salade et tomate
🇫🇷 Jambon 🇫🇷 (jambon de dinde)	🇫🇷 Steak haché de boeuf	🇫🇷 Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP
Tortis	Frites	Haricots verts à l'ail	Petits pois aux oignons	****
Fromage	Fromage	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature *	Fromage
Glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie 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

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025



LUNDI	Bio MARDI	VÉGÉTARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade Grecque à la feta AOP	Tomates		Cocktail rosette (pâté de volaille)
Pâte carbonara de dinde	Escalope de dinde	Omelette nature	Pique-nique	Hamburger
	Riz	Pommes de terre sautées		Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Yaourt aromatisé *	Fruit de saison		Glace



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