

MENU SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Rosette lyonnaise-cornichons (pâté de volaille) - oeuf dur - 3 ans	Betteraves à la feta AOP	Velouté de légumes	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Menu Amérique
Rougail de poulet	Hachis Parmentier	Jambon de dinde	Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche	
Semoule	Salade verte	Purée	Yaourt nature Bio	
Fromage	Fromage	Fromage	Pâtisserie de la cheffe	
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade		

**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)

cuisiné par la cheffe









viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Chiffonnade de salade verte et croûtons Vinaigrette	Coleslaw	Potage de légumes	 Mousse de foie (pâté de volaille) oëuf dur – 3 ans
 Sauté de dinde façon blanquette	 Jambon blanc (jambon de dinde)	 Steak haché de boeuf	Boulettes de blé façon thai	Parmentier de colin MSC à la purée de potiron
Riz pilaf	Frites fraîches locales	Farfalles HVE	Haricots verts	Yaourt sucré local
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Salade de fruits
Fruit de saison	Crème aux œufs de la cheffe	Fruit de saison	Pâtisserie de la cheffe	



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)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL