


MENU SEMAINE DU 11 AU 13 MAI 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉ TARIEN JEUDI	VENDREDI
Oeuf mimosa	Tomate vinaigrette	Betteraves vinaigrette		
Boulettes à l'agneau sauce orientale	 Chipolatas (saucisse volaille)	Omelette		
Frites	Brocolis gratinés/PDT	Coquillettes HVE		
Fromage	Fromage	Fromage		
Donut chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille		



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

ROP = 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 18 AU 22 MAI 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail – cornichons  (pâté de volaille)	Bâtonnets de concombres sauce au fromage blanc	Melon jaune	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
 Boeuf Façon Bourguignon	 Sauté de volaille	Oeufs durs	Lasagne de légumes	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Purée	Courgettes à l'ail	Potatoes au paprika	Salade verte	Riz IGP
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature *	Fromage
Coupe à la banane et au chocolat	Yaourt sucré	Fruit de saison	Crumble à la pomme et à la framboise	Fruit de saison



Produit labellisé

- BBL = bleu blanc cœur
- MSC = Marine Stewardship Council (conseil pour la bonne gestion des mers)
- AOP = appellation d'origine protégée
- HUE = haute valeur environnementale

préparé par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL