



MENU SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026



LUNDI	Bto MARDI	MERCREDI	VEGÉ VARIÉ JEUDI	VENDREDI
	Pastèque et feta AOP	Concombres vinaigrette	Taboulé	Friand au fromage
	 Omelette sauce basquaise	 Bolognaise au boeuf	Emincé de pois et blé sauce curry coco	Filet de hoki MSC sauce provençale
	Riz	Spaghettis	Courgettes aux oignons	Ratatouille de la cheffe
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt sucré *
	Fruit de saison	Donut	Cookie de la cheffe	Salade de fruits de la cheffe



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = 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 1ER AU 5 JUN 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de pommes de terre aux herbes vinaigrette	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne-cornichons (pâté de volaille)
 Escalope de dinde	 Quiche lorraine (dés de volaille)	 Boules au boeuf sauce provençale	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Brandade de colin MSC
Haricots beurre à l'ail	Salade verte	Pâtes	Yaourt nature sucré *	Fromage
Fromage	Fromage	Fromage	Gâteau au yaourt de la cheffe	Fruit de saison
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Mousse chocolat		



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)

préparé par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL