



api

MENU SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉ D'ORIGINE TARIEN JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Velouté au chou-fleur	Baguette façon pizza	Céleri rave sauce rémoulade	Pamplemousse
Boulettes au bœuf à l'orientale	Nuggets de poulet	Jambon blanc (jambon de dinde)	Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP	Colin MSC meunière
Semoule HVE	Frites	Haricots verts à l'ail	Coquillettes HVE	Petits pois aux oignons
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt sucré *
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits de la cheffe	Compote de pommes	Fruit de saison



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Council

AOP = appellation d'origine protégée

(conseil pour la bonne gestion des mers)

HVE = haute valeur environnementale

préparé 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 MARS 2026



LUNDI	Bto MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Soupe à la tomate	Friand au fromage	Chiffonnade de batavia au maïs	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
 Cordon bleu de dinde	Sauté de porc à la moutarde  (saucisse de volaille)	 Hachis Parmentier	Omelette façon chakchouka	Macaronis façon Mac and fish MSC
Haricots beurre persillés	Lentilles vertes		Riz créole / piperade	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature *
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Coupe banane caramel	Pâtisserie de la cheffe	Fruit de saison



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