

MENU SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	 Pâté de campagne-cornichons (pâté de volaille)	Betteraves sauce Bulgare	Friand au fromage
 Sauté de porc aux fines herbes	 Boulette au boeuf sauce Napolitaine	 Pilons de poulet	Cordon bleu végétal	Moussaka de thon aux légumes
Tortis HVE	Riz	Purée	Petits pois aux oignons	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature *	Fromage
Glace	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Roulé à la confiture de fraises	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

MENU SEMAINE DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pennes HVE au thon et basilic	Pastèque	Tomates vinaigrette	Pique nique de fin d'année	 Rosette (pâté de volaille)
Rôti de porc sauce barbecue  (jambon de dinde)	Burritos aux légumes et pois bio	Omelette nature		Hamburger bacon et cheese
Duo de haricots	Riz pilaf	Semoule		Frites fraîches
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Rose des sables	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)

préparé par la cheffe



viande française

*** Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix**

MAIRIE DE ORIVAL