



api

MENU SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTAARIEN JEUDI	VENDREDI
Céleri rave sauce rémoulade	Concombre à la grecque	Pâté de campagne-cornichons 🇫🇷 (pâté de volaille)	Pamplemousse	
🇫🇷 Cordon bleu	🇫🇷 Rougail de saucisses fumées(saucisse de volaille)	🇫🇷 Rôti de bœuf	Mac'and'cheese au cheddar	
Pâtes	Carottes braisées	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	
Fruit de saison	Ile flottante	Compote de pommes et bananes	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Council

AOP = appellation d'origine protégée

(conseil pour la bonne gestion des mers)

HUE = 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 4 AU 7 MAI 2026



LUNDI	Bto MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Radis - beurre	 REPAS A THEME LA BELGIQUE	Pique-nique	Bâtonnets de concombres sauce au fromage blanc	
 Escalope de dinde			Emincé végétal façon carbonara	
Pommes de terre sautées			Pâtes	
Fromage			Yaourt nature	
Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat de la cheffe			



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Council

AOP = appellation d'origine protégée

(conseil pour la bonne gestion des mers)

HUE = haute valeur environnementale

préparé par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL