




MENU SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENREDI
Crêpe au fromage	Concombres sauce bulgare	Radis - beurre	Carottes râpées vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et œufs durs vinaigrette
 Nuggets à la volaille	 Rôti de porc	 Croque-monsieur au jambon de dinde	Curry de pois chiches	Waterzooï de colin MSC
Coquillettes HVE	Petits pois et carottes	Salade verte	Riz basmati façon pilaf	Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt nature *
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Liégeois chocolat	Ile flottante	Salade de fruits



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

MENU SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Bâtonnets de concombres sauce au fromage blanc	Pâté de campagne (pâté de volaille)	Carottes râpées à la vinaigrette	Friand au fromage
	🇫🇷 Merguez / chipolatas	🇫🇷 Pâtes à la bolognaise	Omelette fromagère	Filet de lieu MSC sauce à la crème
	Frites		Coquillettes HVE	Semoule HVE au beurre, Légumes couscous d'Hiver
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature *
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crumble au cacao, poire et chantilly à la vanille	Fruit de saison



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