

MENU SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN 2026



LUNDI	Bto MARDI	MERCREDI	VEGÉ TARIEN JEUDI	VENDREDI
Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Melon	Saucisson à l'ail cornichons 🇫🇷 (pâté de volaille)	Tomates vinaigrette	Concombres
🇫🇷 Émincé de porc sauce Dijonnaise (saucisse volaille)	🇫🇷 Hachi parmentier	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Boulettes de blé façon thaï	Calamars à la romaine sauce provençale
Torsades	Salade	Salade verte	Frites fraîches	Carottes façon Vichy / Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Flan pâtissier de la cheffe sans pâte	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)

HUE = haute valeur environnementale

préparé par la cheffe






viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Concombres vinaigrette	Tomates	Melon	menus à thème
 Nuggets de poulet	 Saucisses (saucisse de volaille)	 Jambon blanc (jambon de dinde)	Paella végétarienne	La Suisse
Coquillettes HVE	Lentilles	Boullgour sauce tomate		
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Glace	Gâteau au citron de la cheffe	



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Council

ROP = 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