MENU SEMAINE DU 8 AU 12 MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	tomate vinaigrette	salade croûtons maïs	concombre à la crème	salade de p. de terre
	chipolatas (filet de poulet)	boulettes de bœuf	mac and cheese	nuggets de poisson
	semoule aux légumes	riz		courgettes provençales
	fromage AOP	fromage		yaourt sucré
	fruit de saison	compote – biscuits	pâtisserie de la cheffe	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)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 15 AU 19 MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	radis roses	friand au fromage	FÉRIÉ	PONT
cuisse de poulet	sauté de porc (pilons de poulet)	steak haché		
pommes de terre sautées	lentilles	pâtes		
fromage AOP	petit suisse	fromage		
glace	fruit de saison HVE	novly vanille		

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)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 22 AU 26 MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betterave	melon	tomate	œuf dur mayonnaise	rillettes (pâté de volaille)
cordon bleu	boulettes d'agneau sauce curry	escalope de dinde	paella végétarienne	filet de colin MSC
pâtes	semoule	frites fraîches		purée à la carotte
fromage	fromage AOP	fromage	fromage	fromage blanc
fruit de saison	pâtisserie de la cheffe	liégeois choclat	yaourt ferme du coudroy	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)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 29 MAI AU 2 JUIN 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	médaillon de surimi	concombre vinaigrette	taboulé	Repas à thème
	sauté de dinde basquaise	omelette / pommes de terre sauté	croque tomate mozarella	PORTUGAIS
	riz		salade verte	
	fromage AOP	fromage	yaourt sucré	
	fruit de saison HVE	compote	mini beignet chocolat	

Produit labellisé
BBL = bleu blanc coeur
AOP = appellation d'origine protégée
HVE = haute valeur environnementale

Pêche durable
MSC = Marine Stewardship Council
(conseil pour la bonne gestion des mers)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 5 AU 9 JUIN 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	concombre	carottes rapées	pastèque	tomate vinaigrette
poulet tex mex	rôti de porc (rôti de bœuf)	quiche Lorraine	omelette au fromage	poisson pané
haricots verts	salade piémontaise s/viande	salade verte	pommes sautées	coquillettes
fromage	fromage	fromage	fromage blanc aromatisé	fromage AOP
ile flottante	fruit de saison	yaourt aux fruits mixés	pâtisserie de la cheffe	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)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 12 AU 16 JUIN 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis roses	tomate vinaigrette	salade composée	concombre vinaigrette	saucisson à l'ail (pâté à la volaille)
bruschetta jambon /mozzarella (jambon de dinde)	pâtes à la carbonara (dés de dinde)	saucisse à la volaille	boulettes de soja tomate basilic	poisson du jour MSC
salade verte		frites	riz sauce tomate	semoule et courgettes
petit suisse	fromage AOP	fromage	fromage	fromage
fruit de saison	pâtisserie de la cheffe	fruit de saison HVE	salade de fruits	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)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 19 AU 23 JUIN 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	rillettes de thon	carottes râpées	melon	œuf dur et tomate
lamelles kebab	tomate farcie au boeuf	nuggets de poulet	lasagnes aux légumes du soleil	filet de colin sauce aneth
frites Fraîches	riz	pâtes		gratin brocolis et pommes de terre
fromage AOP	fromage	yaourt sucré	fromage	fromage blanc
fruit de saison	pâtisserie de la cheffe	fruit de saison	glace	fruit de saison HVE

Produit labellisé

BBL = bleu blanc coeur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 26 AU 30 JUIN 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pâté de foie (pâté de volaille)	concombre vinaigrette	tomates vinaigrette	gaspacho	duo melon pastèque
wings de poulet	boules de bœuf sauce tomate	jambon blanc (jambon de dinde)	pizza au fromage	poisson du jour MSC
duo de haricots	Petits pois	salade de pommes de terre	salade verte	riz aux légumes
fromage	fromage AOP	petit suisse		yaourt fermier
fruit de saison	compote	crème dessert vanille	tiramisu	pâtisserie de la cheffe

Produit labellisé

BBL = bleu blanc coeur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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 3 AU 7 JUILLET 2023

LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon jaune	terrine de poisson	pastèque	Pique-nique	cocktail salade tomate maïs
chipolatas/merguez (saucisse volaille)	poisson pané	escalope de dinde		cheeseburger
riz	purée de courgettes	pommes de terre sautées		frites Fraîches
yaourt	fromage	fromage		
fruit de saison	salade de fruits	compote		mister freeze

Produit labellisé

BBL = bleu blanc coeur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

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