



api

MENU SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Sauce Carbonara (dés de volaille) Macaronis HVE	Potage de légumes Sauté de porc à la moutarde (saucisse de volaille) Semoule HVE	Céleri rave sauce rémoulade Cordon bleu de dinde Pommes de terre sautées	Carottes râpées au maïs Chili sin carne Riz créole	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Filet de merlu MSC Sauce au citron Purée de brocolis
Fromage Fruit de saison	Fromage Yaourt aromatisé local	Fromage Fruit de saison	Fromage Pâtisserie de la cheffe	Yaourt nature sucré Fruit de saison



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)



cuisiné 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 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette  Steak haché de boeuf sauce barbecue Pommes de terre rissolées Fromage Fromage blanc aromatisé	FÉRIÉ	Carottes râpées vinaigrette  Rôti de dinde jus lié viande Torsades Fromage Fruit de saison	Velouté de potiron au curry Omelette nature Petits pois et carottes Fromage Pâtisserie de la cheffe	Friand au fromage Filet de colin MSC sauce au citron Gratin d'épinards / pommes de terre locales Yaourt nature Banane BIO



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL