

Semaine 45
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Carottes râpées

Sauté de dinde au romarin

Semoule aux raisins

Coulommiers

Fruit de saison

Mardi

Pâté de campagne

Marengo de veau à la tomate

Courgettes persillées

Yaourt sucré

Compote de poire

Mercredi

Produit local

Jeudi

Potage campagnard ★

Tartiflette

maison *

Petit suisse nature

Fruit de saison

Vendredi

Céleri et maïs

Dos de colin à la crème de poireaux

Carottes rissolées

St Paulin

Eclair au chocolat

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Salade aux dés de fromages: salade verte, tomate, épaule, fromage

★ : La ronde des pains
Durant le mois de novembre, découvrez une recette par semaine à base de pain ou dérivés.

Les groupes d'aliments :

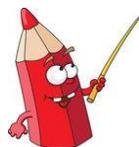
-
-
-
-
-
-



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 46
(5é.)

-  Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Betteraves vinaigrette

Coquillettes

orientales*

Rondelé ail et fines herbes

Compote pomme fraises

Mardi

Taboulé

Colin pané aux 3 céréales sauce tartare

Poêlée du marché

Yaourt sucré

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Velouté de légumes

Steak haché sauce forestière

Pommes vapeur

Fromage

Fruit de saison

Vendredi

Œuf mayonnaise

Filet de poulet**

Gratin de brocolis

Bûchette au chèvre

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Taboulé: semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons

Poêlée du marché: Carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons, p. de terre, lardons

Coquillettes orientales: Sauce bolognaise à base de boeuf haché et de merguez.

Le sais-tu?

Avec le pain dur, on peut faire des croûtons, de la chapelure, des toasts, des bruschettas ou du pain perdu.





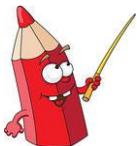

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Restaurant scolaire de DERVAL

Menus du lundi 19 novembre au vendredi 23 novembre 2018

Membre de



Semaine 47
(5é.)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Salade Waldorf

iguillettes de poulet au piment d'Espelette

Purée de crécy

Fromage blanc

Fruit de saison

Mardi

Demi pamplemousse

Hoki poêlé doré au beurre

Riz d'or

Camembert

Compote aux deux fruits

Mercredi

Betteraves

Spaghettis

sauce aux lentilles*

Yaourt brassé nature et dosette de sucre

Fruit de saison



Vendredi

Tartine Flammekueche

Daube provençal

Haricots verts extra fins

Gouda

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Salade des carpâtes: pdt de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil



LES BONS REFLEXES

**DIMINUEZ
TRIEZ
TRANSFORMEZ**
Les déchets alimentaires en compost!

Le compostage, c'est facile, c'est naturel, et ça nourrit les plantes!



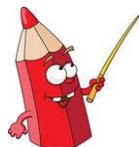
Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 48
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Duo de crudités

Rôti de porc**

Frites

Fromage blanc

Fruit de saison

Macédoine de légumes

Lasagnes

bolognaise*

Coulommiers

Compote de pomme

Velouté de légumes

 Sauté de dinde à la dijonnaise

Petits pois extra fins

Edam

Fruit de saison

Taboulé

Jambon grill sauce madère

Carottes vapeur

St Moret

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans iers »

ficier. »

Nos salades:

Salade Marco Polo: nouilles, surimi rondelle, poivron rouge, xérès, mayonnaise

Taboulé: Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon



Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

Les groupes d'aliments :

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

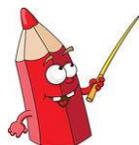
Produits sucrés



Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 49
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade 3 dés

Betteraves

Accras de morue

Céleri à la crème

Plat principal

Sauté d'agneau à la mexicaine

Rôti de porc à l'ancienne

Dos de colin sauce Aurore

Moelleux de poulet **
dosette de ketchup

Légume Féculent

Semoule

Légumes façon tajine
Riz

Purée de potiron

Jardinière de légumes

Produit laitier

Yaourt sucré

St Paulin

Yaourt sucré

Brie

Dessert

Compote

Fruit de saison

Cocktail de fruits

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Salade 3 dés: épaule, fromage, carottes râpée, tomate

Salade Normande: pdt de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette



Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Matières grasses cachées

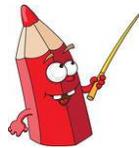
Les groupes d'aliments :

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés





Semaine 50
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi



Vendredi

Entrée

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

Potage campagnard

Salade paysanne

Plat principal

Cassoulet*

Filet de poisson meunière**

Galette végétale AB

Moelleux de poulet**

Légume Féculent

*

Ratatouille

Pâtes aux poivrons

Epinards à la crème

Produit laitier

Tomme blanche

Yaourt sucré

Gouda

Petit moulé

Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Salade paysanne: Pdt de terre, salade verte, lardons fumés, oeuf dur



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Matières grasses cachées

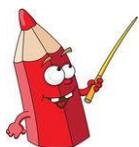
Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



Semaine 51
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi



Vendredi

Entrée

Carottes râpées au citron

Demi pamplemousse

Plat principal

Sauté de porc à la provençale

Lasagnes

Légume Féculent

Petits pois à la française

bolognaise *

Produit laitier

Riz au lait

Camembert

Dessert

Compote

Fruit de saison



Taboulé

Filet de poisson + sauce tartare

Julienne de légumes

Rondelé nature

Fruit de saison



* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons

Taboulé: Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon

Toute l'équipe d'Océane de Restauration vous souhaite un

Joyeux Noël