

Semaine 20  
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au maïs	Tomate		Salade de lardons aux croûtons	Pommes de terre mimosas
Plat principal	 Rôti de dinde	Filet de poisson meunière**		Diots de Savoie sauce tomate	Sauté de bœuf
Légume Féculent	Flageolets	Pommes rissolées		Petits pois et carottes	Haricots beurre
Produit laitier	St Nectaire	Brie		Riz au lait maison	Yaourt sucré
Dessert	Compote aux deux fruits	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



Nouveauté

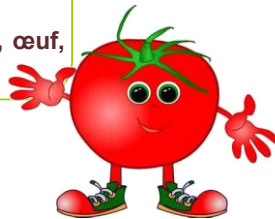


Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

« 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

Concombres à la crème: concombres rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette  
Salade de lardons aux croûtons: salade verte, lardons, tomate, croûtons  
Pommes de terre mimosas: pommes de terre, œuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



### Histoire d'âge

J'ai quatre fois l'âge de mon fils et dans 20 ans j'aurai 2 fois son âge.  
Quel âge avons nous ?

J'ai 40 ans et mon fils 10.

### Histoire d'école

Qu'est-ce que les enfants utilisent le plus à l'école ?

Le professeur



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 21  
(5é.)

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

## Lundi

**Duo de crudités**

**Paupiette de veau sauce suprême**

**Blé à la tomate**

**Gouda**

**Compote**

## Mardi

**Salade du pêcheur**

**Sauté de dinde romarin citron**

**Printanière de légumes**

**Yaourt sucré**

**Fruit de saison**

## Mercredi

## Jeudi

**Melon**

**Lasagnes**

**Bolognaise \***

**Bûchette au chèvre**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Salade de chou blanc et duo de fromages**

**Dos de colin à la crème de poireaux**

**Riz couleur safranée**

**Petit suisse**

**Purée de fruits**

\* 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

**Duo de crudités:** carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

**Salade du pêcheur:** pommes de terre, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise

**Salade de chou blanc et duo de fromages:** chou blanc, emmental, mimolette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.



Les groupes d'aliments :

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



### Déchets

Mon premier gratte la tête.  
Mon second est le féminin de beau.  
Mon tout sert à mettre les déchets.

(réponse: pouille - belle)





# Restaurant scolaire de DERVAL

Menus du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2019

Membre de



Semaine 22  
(5é.)

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

## Lundi

**Radis beurre**

**Aiguillettes de poulet**

**Purée de courgette**

**Chanteneige**

**Compote**

## Mardi

**Carottes râpées**

**Sauté de bœuf**

**Semoule aux raisins**

**Croix de Malte**

**Fruit de saison**

## Mercredi

**Produit laitier**

## Jeudi

**FERIE**

## Vendredi

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

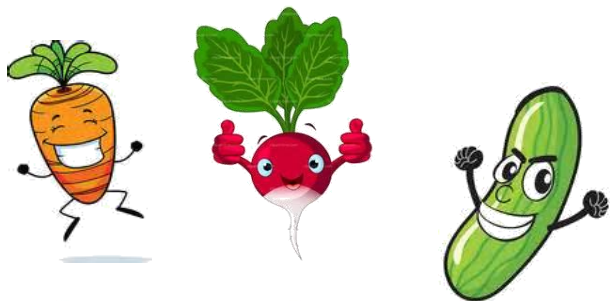


Nouveauté



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. »



Les groupes d'aliments :

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



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

**STOP AU GASPI !**  
À LA RECHERCHE DU PAIN PERDU

**LE SAIS-TU ?**  
À la maison, tu peux aussi lutter contre le gaspillage alimentaire en transformant le pain non mangé en tranches de pain grillées ou toastées, en croûtons pour la soupe, en chapelure sur les gratins, en pain perdu, en bruschetta, ou encore dans une farce...

Semaine Européenne du Développement Durable

Engage toi contre le gaspillage alimentaire !

**Le sais-tu ?**  
Jeter une baguette de pain, c'est laisser une baignoire entière se vider (1000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kilogramme de farine).

Semaine Européenne du Développement Durable

Engage toi contre le gaspillage alimentaire !

**Le sais-tu ?**  
Jeter une baguette de pain, c'est laisser une baignoire entière se vider (1000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kilogramme de farine).

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 3 juin au vendredi 7 juin 2019

Membre de



Semaine 23  
(5é.)



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



## Lundi

**Taboulé**

**Emincé de poulet**

**Julienne de légumes**

**Camembert**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Melon**

**Sauté de veau**

**Gratin de choux fleurs**

**Petit suisse sucré**

**Tarte Normande**

## Mercredi

**Tomate**

**Hachis**

**végétarien\***

**Gouda**

**Salade d'agrumes à la menthe**



## Vendredi

**Betteraves et maïs**

**Dos de colin sauce tartare**

**Riz créole**

**Emmental**

**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

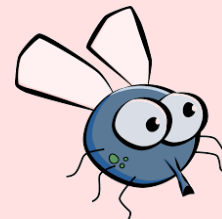
**Taboulé:** semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette  
**Persillade de pommes de terre:** pommes de terre cube, échalote, persil, vinaigrette



### Premiers secours

Deux mouches volent au-dessus d'une rivière, quand l'une d'elles tombe à l'eau et se noie. Que va faire l'autre ?

Réponse : elle lui fait du mouche à mouche !



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 10 juin au vendredi 14 juin 2019

Membre de



Semaine 24  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**LUNDI DE PENTECOTE**



Salade de pâtes

Emincé de volaille

Carottes vapeur

Fromage

Crème dessert au chocolat

Œuf mayonnaise

Dos de colin sauce beurre blanc

Purée d'épinards

Yaourt sucré

Fruit de saison

Pommes de terre au thon

Produit Label Rouge  
Aiguillettes de poulet

Jardinière 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 tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

## VEGETARIEN

Le régime végétarien exclut la consommation de toute sorte de viande. Contrairement à une idée répandue, la viande de poisson est considérée comme une viande à part entière : un vrai végétarien ne consomme donc pas de poisson, ni aucun fruit de mer.

## VEGETALIEN

Comme les végétariens, les végétaliens ne consomment pas de viande (rouge, blanche, poisson, fruits de mer). Mais contrairement à eux, ils ne consomment aucun produit d'origine animale, et ont donc fait une croix sur les œufs, le fromage, le lait et même le miel (produit par les abeilles).

## VEGAN

Le régime vegan est le même que le régime végétalien, mais les personnes adoptant un mode de vie vegan refusent tout produit d'origine animale, non seulement dans leur alimentation, mais dans leur vie en général. Ainsi les vegan n'achètent pas de vêtements en cuir ou en fourrure.

## PESCETARIEN

Peu connu, le régime pescetarien est fréquemment confondu avec le régime végétarien. En réalité, les pescetariens ne consomment certes pas de viande rouge ni de viande blanche, mais mangent du poisson et des fruits de mer. Le terme tire en effet son origine du latin « piscis », qui signifie « poisson ».

## FLEXITARIEN

Le régime flexitarien concerne les personnes qui adoptent un régime végétarien la plupart du temps mais qui s'autorisent des écarts, en mangeant de la viande ou du poisson, de temps en temps. Le flexitarisme peut également correspondre à une phase de transition pour les personnes passant d'une alimentation carnivore à une alimentation végétarienne.

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 25  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

**Baguette flammekueche**

**Concombres à la crème de ciboulette**

Melon

**Saucisson à l'ail**

Plat principal

**Steak haché**

**Sauté de porc aux herbes**



**Jambalaya \***

**Filet de poisson doré au beurre**

Légume Féculent

**Légumes façon tajine**

**Pommes de terre provençale**

**Poêlée villageoise**

Produit laitier

**Tomme noire**

**Rondelé ail et fines herbes**

**Brie**

**Mimolette**

Dessert

**Fruit de saison**

**Ananas au sirop**

**Tarte chocolat banane**

**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 et plats composés:

**Concombres à la crème de ciboulette:** concombre rondelle, salade bulgare, crème liquide, ciboulette

**Jambalaya:** riz, dés de volaille, sauce tomate



## Fête de la musique

La fête de la musique est née en 1982 à l'initiative du ministère de la culture dirigé par Jack Lang. L'idée lui a été soufflée en 1981 par Maurice Fleuret, directeur de la Musique et de la Danse : il fit le constat que cinq millions de personnes (dont un jeune sur deux) jouaient d'un instrument de musique, mais qu'aucune manifestation ne célébrait cet art en France. Il proposa donc de faire jouer les musiciens amateurs dans la rue afin de promouvoir la musique et ainsi la démocratiser.

Quelques semaines plus tard, le 21 juin 1982, entre 20h30 et 21h, la première fête de la Musique est lancée. Le choix de fêter la musique le 21 juin n'est pas un hasard : ce jour est celui du solstice d'été (c'est-à-dire la nuit la plus courte de l'année) et rappelle l'ancienne fête païenne de la Saint-Jean. La demi-heure de musique prévue par le ministère fut largement dépassée.

Le slogan de la fête de la musique est trouvé en 1983 : "Faites de la musique, Fête de la musique". Cette formule veut tout dire et cette journée devint l'occasion pour les professionnels, mais aussi pour les amateurs de faire des concerts.



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 26  
(5é.)



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

**Tomate**

**Paupiette de veau à l'estragon**

**Flageolets**

**Yaourt sucré**

**Compte pomme banane**

**Melon**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Julienne de légumes**

**Rondelé nature**

**Eclair au chocolat**

**Carottes râpées Florida**

**Jambon grill sauce agenaise**

**Purée**

**Gouda**

**Abricots au sirop**

**Crêpe jambon fromage**

**Emincé de volaille**

**Brocolis**

**Tomme blanche**

**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**

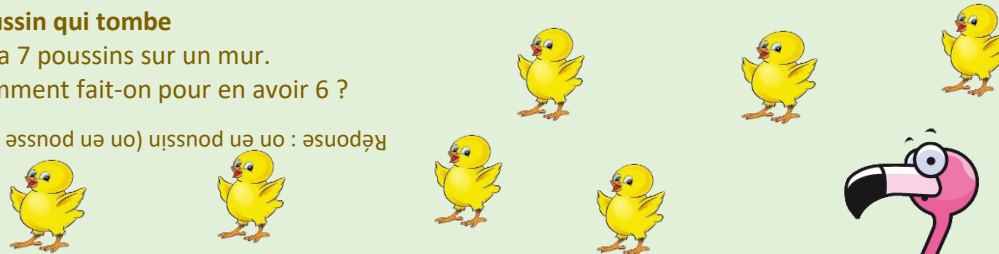
**Carottes râpées Florida: carotte, ananas, raisins secs, vinaigrette**



**Poussin qui tombe**

Il y a 7 poussins sur un mur.  
Comment fait-on pour en avoir 6 ?

Réponse : on en pousse (on en pousse un !)



**Sur une patte**

Pourquoi les flamands roses lèvent-ils une patte quand ils dorment ?

Réponse : parce que s'ils levaient les deux, ils se casseraient la figure.



Les groupes d'aliments :

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





Semaine 27



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités	Pommes de terre mimosas		Salade Napoli	Melon
Plat principal	 Aiguillettes de poulet au romarin	Saucisse de Montbéliard **		Filet de colin sauce à l'oseille	 Rôti filet de dinde **
Légume Féculent	Coquillettes	Ratatouille		Carottes persillées	Frites
Produit laitier	Rondelé nature	Emmental		Tomme noire	Camembert
Dessert	Purée pomme fraises	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote

\* 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**

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette

Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oëuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette

Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare

## OCÉANE DE RESTAURATION

# VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES !





Les groupes d'aliments :

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

Ouupssss !!  
J'espère n'avoir rien oublié

