

Semaine 36  
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres à la crème	Taboulé		Melon jaune	Salade complète
Plat principal	Coquillettes bolognaise*	Aiguillettes de poulet sauce barbecue		Emincé de bœuf à l'ancienne	Colin doré aux 3 céréales**
Légume Féculent		Haricots verts très fins		Carottes et pommes de terre	Ratatouille
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré		Brie	Carré frais
Dessert	Purée pomme fraises	Fruit de saison		Brownie	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 réglementaires 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: concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette

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

Salade complète: riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette



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.



# Restaurant scolaire - DERVAL

Menus du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2019

Membre de



Semaine 37  
(5é.)

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

**Lundi**

**Melon**

**Rôti de dinde sauce forestière**

**Purée de courgettes**

**Camembert**

**Compote pommes framboises**



**Mardi**

**Courgettes râpées sauce bulgare**

**Filet de poisson meunière\*\* au citron frais**

**Pommes persillées**

**Bûchette au chèvre**

**Fruit de saison**



Nouveauté



**Mercredi**

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

**Jeudi**

**Œuf mayonnaise**

**Emincé de bœuf au paprika**

**Gratin de salsifis**

**Semoule au lait**

**Fruit de saison**

**Salade du jardinier**

**Riz cantonnais \***

**Petit moulé ail et fines herbes**

**Cocktail de fruits**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 réglementaires 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 du jardinier: salade, tomate, maïs

## Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fondu, roux, crème, assaisonnement

Sauce au paprika: paprika, fond, oignons, roux, assaisonnement



Les groupes d'aliments :



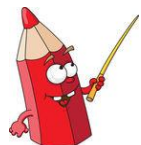
Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc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




# Restaurant scolaire - DERVAL

Menus du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2019

Membre de



Semaine 38  
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres	Saucisson à l'ail		Melon	Salade verte aux dés de fromage
Plat principal	Jambon grill**	Colin poêlé doré au beurre		Hachis Parmentier	Paupiette de dinde au basilic
Légume Féculent	 Gratin courgettes et tomates	Coquillettes		à la patate douce*	Haricots beurre
Produit laitier	<u>Edam</u>	Yaourt au sucre de canne		Fromage frais sucré	Gouda
Dessert	<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison		Compote	Tarte aux poires

\* 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 réglementaires 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

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise

## Nos sauces

Au curry: curry, fond, oignons, roux, crème, assaisonnement



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 39  
(5é.)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pommes de terre	Melon		Tomate vinaigrette	Concombres à la crème
Plat principal	Moelleux de poulet à la crème moutardée	Steak haché **		Paupiette de veau sauce forestière	Filet de sole limande au thym et au citron
Légume Féculent	Petits pois extra fins	Flageolets		Purée de courgettes	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt sucré	Croix de Malte		Brie	Bûchette au chèvre
Dessert	Fruit de saison	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 réglementaires 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

Persillade de pommes de terre : pomme de terre cube, échalote, persil, vinaigrette

Salade carnaval : Pâtes, dés de tomate, carotte en bâtonnets, maïs, dés de concombre, vinaigrette

### Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème, assaisonnement



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.



# Restaurant scolaire - DERVAL

Menus du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2019



Membre de



Semaine 40  
(5é.)

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

## Lundi

**Coleslaw**

**Curry de poisson**

**Purée**

**Emmental**

**Fruit de saison**

## Mardi

**Salade des carpâtes**

**Sauté de porc sauce chasseur**

**Epinards à la crème**

**Camembert**

**Compote**

## Mercredi

**Salade de légumes**

**Œuf dur**

**Fromage**

**Fruit de saison**

## Jeudi

**Salade BIO du chef**

**Paëlla\***

**Fromage**

**Fruit de saison**

## Vendredi

**Tomate entière**

**Jambon grill \*\*  
dosette ketchup**

**Frites**

**Yaourt sucré**

**Compote aux deux 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 réglementaires 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 coleslaw: chou blanc, carotte, oignon**  
**Salade du chef: salade verte, épaule, gruyère**

### Nos sauces

**Sauce chasseur: sauce forestière, lardons**



Les groupes d'aliments :

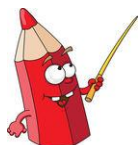
- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



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 41  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Lundi**

Concombres

Spaghettis

bolognaises\*

Petit suisse nature

Purée de pommes  
bananes

**Mardi**

Carottes râpées au citron

Filet de poulet à la Thai

Gratin  
de brocolis

Tomme blanche

Éclair au chocolat

**Mercredi**



Radis beurre

**N** Pané de  
sarrasin lentilles

Purée

Gouda

Ananas au sirop



**Vendredi**

Salade verte au  
fromage et aux noix

Dos de colin  
au beurre citronné

Poêlée  
de légumes

Riz au lait

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 réglementaires 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 sauces

A la Thai: fond brun, roux, marinade, assaisonnement



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 42  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

## Lundi

Tomate entière

Sauté de bœuf  
sauce Vallée d'Auge

Pommes rôsti

Camembert

Fruit de saison



Salade japonaise

Emincé de poulet façon  
Yakitori

Riz

Yaourt sucré

Nashi

## Mercredi

## Jeudi

Crêpe au fromage

Filet de poisson meunière  
\*\*  
et citron frais

Carottes  
sautées

Bûchette au chèvre

Fruit de saison

## Vendredi

Betteraves

Jambon grill  
sauce forestière

Duo de haricots

Fromage frais sucré

Tarte flan 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 réglementaires 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 bulgare: concombre cube, carotte, cube, sauce bulgare

Salade japonaise: carotte, germe de soja, haricots verts, graines de sésame

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

### Nos sauces

Sauce Vallée d'Auge: pomme, cidre, oignons, fond, roux, assaisonnement

Yakitori: Sauce aigre douce et marinade



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 43  
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

VACANCES

SCOLAIRES

\* 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 réglementaires 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



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.

