

Restaurant scolaire - Derval

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2020

Membre de



BASE 5E

Semaine 2
(5é.)

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

Lundi

Pâté de campagne

Steak haché sauce tomate

Haricots beurre

Yaourt pulpé

Fruit de saison

Mardi



Salade coleslaw

Jambon grill

Petits pois

Rondelé nature

Galette des rois briochée

Mercredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Jeudi

Potage de légumes

Sauté de volaille

Pommes rissolées

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Salade de lardons aux croûtons

Colin meunière sauce tartare

Semoule

Fromage frais 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 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. »

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise



Les groupes d'aliments :

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



Bonne Année 2020



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 13 janvier au vendredi 17 janvier 2020

Membre de



Semaine 3
(5é.)

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

Lundi

Carottes vinaigrette

Moelleux de poulet

Purée de patate douce

Petit moulé ail et fines herbes

Purée de poires

Mardi

Persillade de pommes de terre

Dos de colin sauce tartare

Haricots verts

Camembert

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Velouté de potiron

Bœuf braisé tex mex

Pommes boulangères

Gouda

Fruit de saison

Vendredi

Salade de lentilles

Couscous végétarien*

-

Crème dessert vanille

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. »

Couscous végétarien : Légumes de couscous (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches), semoule



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 - Derval

Menus du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2020

Membre de



Semaine 4
(5é.)

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit
laitier

Dessert



Lundi

Macédoine de légumes

Sauté de dinde
au paprika

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Compote



Mardi

Saucisson à l'ail

Filet de poisson à la
provençale

Blé

Petit suisse
nature

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Salade verte, maïs
et mimolette

Steak haché

Purée de pommes de
terre

Gouda

Compote

Vendredi

Velouté de légumes

Porc épicé au caramel

Poêlée asiatique

Petit moulé nature

Beignet



* 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. »



**NOUVEL AN
CHINOIS**



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 - Derval

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2020

Membre de



Semaine 5
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave	Crêpe au fromage		Velouté de légumes	Carottes râpées au citron
Plat principal	Rougail saucisse	Paupiette de veau marengo		Tartiflette *	Filet de poisson
Légume Féculent	Coquillettes	Epinards à la crème		Salade verte	Gratin de brocolis
Produit laitier	Fromage blanc	Bûchette au chèvre		Yaourt sucré	St Paulin
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes		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 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. »

Salade composée :

Salade Napoli : tortis 3 couleurs, tomate, maïs, 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.





Semaine 6
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Demi-pamplemousse		Velouté de légumes	Salade de lardons aux croûtons
Plat principal	Sauté de volaille à la crème 	Jambon grill		Cassoulet*	Filet de poisson meunière**
Légume Féculent	Petits pois	Macaronis		-	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt pulpé	Mimolette		Gouda	Bûchette de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Crêpe 		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. »



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 7



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée	Pâté de campagne	Céleri rémoulade		Betteraves	Salade du soleil
Plat principal	Sauté de volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce citron		Coquillettes bolognaise*	Tajine végétarien*
Légume Féculent	Haricots verts	Frites		-	-
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Carré frais		Camembert	Crème dessert vanille
Dessert	Fruit de saison	Compote		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. »

Tajine végétarien : légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, oignons, abricots secs, pois chiches, raisins secs), pois chiches, semoule



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 2 mars au vendredi 6 mars 2020

Membre de



Semaine 10



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



* 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:



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.

