








Restaurant scolaire - Derval



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

LUNDI	 MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre sauce bulgare	Taboulé	Melon
	 Coquillettes bolognaise *	Steak haché	 Filet de colin sauce oseille
	-	 Carottes braisées	Gratin de brocolis
	Pyrénées	Petit suisse nature	Chèvre Sainte Maure
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »




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



Restaurant scolaire - Derval



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>		Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Echine de porc sauce charcutière		 Jambon grill	Filet de poisson
Blé	Haricots verts		Purée de pommes de terre	Ratatouille
Gouda	Fromage blanc sucré		Emmental	Yaourt sucré
Compote	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »






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



Restaurant scolaire - Derval



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	 Melon		 Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	 Riz cantonais végétarien* <small>(Riz, omelette, petits pois, carottes, maïs)</small>		Steak haché sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-		Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
Petit suisse sucré	Edam		Tomme blanche	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Compote		Poire sauce chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« 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. »




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



Restaurant scolaire - Derval



Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Taboulé		Carottes râpées vinaigrette	Melon
 Mijoté de bœuf à la thaï	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>		Chipolatas	 Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
Haricots verts	Julienne de légumes		Purée de pommes de terre	Riz
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré		Coulommiers	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »




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



Restaurant scolaire - Derval



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème		Céleri râpé au curry	Cœuf dur mayonnaise
 Veau marenco	Jambon grill		 Sauté de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Ratatouille	Pâtes		Epinards à la crème	 Gratin de chou-fleur
Petit suisse sucré	Brie		Yaourt sucré	Carré de l'Est
Fruit de saison	Compote		Tarte normande	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »

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



Restaurant scolaire - Derval



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise <small>(pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)</small>	 Melon		 Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	Betterave sauce bulgare
 Sauté de volaille au paprika	Gnocchis sauce tomate basilic * (sauce à part)		Moussaka*	Jambon grill sauce forestière
Haricots beurre	-		-	Pommes rissolées (en friteuse)
Chanteneige	Yaourt sucré		Edam	Petit moulé
Fruit de saison	Compote pomme-pêche		Tarte aux poires	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »

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



Restaurant scolaire - Derval



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate entière	 Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)</small>		Concombre à la menthe	 Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs,</small>
 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <small>Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux</small>	Bœuf bourguignon		 Dos de colin sauce dugléré <small>sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	Pizza fraîche au fromage*
Boullgour	Carottes rissolées		Purée de potiron	-
Emmental	Yaourt sucré		Bûche de chèvre	Petit suisse sucré
Compote	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »

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