



# Restaurant scolaire - Derval

Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Betterave au maïs	Carottes râpées au citron		 Velouté de potiron	 Œuf dur mayonnaise
 Sauté de poulet à l'indienne  (sauce curry)	 Filet de colin sauce armoricaine (fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)		Bœuf bourguignon	 Wok de légumes (carottes, courgettes, oignons, poivrons rouges, poivrons jaunes)
 Gratin de brocolis	Riz pilaf		Haricots beurre	Torsades
Yaourt sucré	Emmental		Edam	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Flan pâtissier	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 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz au thon 	 Céleri rémoulade		 Concombre sauce bulgare	Crêpe au fromage
Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	Steak haché sauce barbecue		Sauté de bœuf aux champignons 	Filet de poisson sauce oseille
Petits pois extra fins	Pâtes		Purée de pommes de terre	Julienne de légumes
<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Chèvre</i>		<i>Brie</i>	<i>Gouda</i>
Fruit de saison	Compote		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 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade coleslaw <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Salade de lentilles vertes		 Velouté de légumes	Salade de cœurs de palmiers et maïs
 Sauté de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes carbonara aux légumes*		Jambon grill sauce tomate	Filet de poisson
Boulgour	-		Haricots verts	Riz aux légumes
<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit suisse sucré</i>		<i>Cantal</i>	<i>Camembert</i>
Compote	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 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DU SUD JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
Taboulé à l'orientale	Demi-pamplemousse		 Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	 Blanquette de dinde		Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maitre d'hôtel		Ratatouille	Carottes au cumin
Yaourt sucré	Edam		Emmental 	Coulommiers
Fruit de saison	Compote aux deux fruits		Tarte tropézienne	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 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>		 Velouté de légumes	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marenço	Filet de poulet sauce barbecue		 Tartiflette végétarienne au reblochon *  <small>(pommes de terre, béchamel, reblochon, tofu)</small>	Filet de poisson meunière et citron
Farfalles	Petits pois carottes		-	Epinards à la crème
Edam	Tomme noire		Mimolette	Yaourt sucré
Compote	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 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs		Champignons rémoulade	Chou-fleur sauce Aurore
Sauté de bœuf à la provençale	Dos de colin sauce façon beurre blanc 		Steak haché dosette ketchup	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	Gratin de chou-fleur 		Purée de potimarron	-
Yaourt sucré	Saint Paulin		Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Compote de pommes		Semoule au lait	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 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Plat végétarien	VENDREDI
 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)	 Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental)			  Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)	
Chipolatas	 Coquillettes bolognaise*		Menu en cours d'élaboration	Omelette au fromage	
Haricots beurre	-			Carottes rissolées	
Fromage blanc sucré	Brie			Emmental	
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.