



# Restaurant scolaire - Derval

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Persillade de pommes de terre</p> <p><small>(pdt, échalote, persil, vgte)</small></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>		<p>Betteraves au maïs</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>
 <p>Sauté de poulet à l'ancienne</p> <p><small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small></p>	<p>Jambon grill</p>		<p>Filet de poisson</p>	<p>Moelleux de poulet</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Lentilles</p>		<p>Purée de potimarron</p>	<p>Duo de chou-fleur et brocolis</p>
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Yaourt nature + dosette de sucre</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote</p>		 <p>Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>



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 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade du pêcheur <small>(pdt, thon, persil, vgte, mayonnaise)</small>		Velouté de potiron	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce dugléré <small>(sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)</small>		Steak haché sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde <small>(haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)</small>		Semoule	Carottes rissolées
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Edam</i>		<i>Emmental</i>	<i>Yaourt sucré</i>
Fruit de saison	Compote		Compote pomme-banane	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 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>		Velouté de potiron	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de veau	Boulettes riz lentilles sauce ketchup		Tartiflette*  <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	 Sauté de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
Haricots verts	Tortis		-	Ratatouille / Riz <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental		Yaourt sucré	Camembert
Fruit de saison	Compote		 Biscuits de Savoie	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 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Salade Windsor <small>(céleri, volaille, champignons, mayonnaise)</small>		Pamplemousse	Betterave vinaigrette à l'orange
Daube de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce crème		Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
Pommes rissolées	Petits pois		Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Chanteneige	Yaourt sucré		Compote	Saint Paulin
Compote	Fruit de saison		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 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes		Velouté de potiron	Saucisson à l'ail
Jambon grill sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Sauté de dinde sauce pruneaux		 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Haricots beurre		Coquillettes	Purée d'épinards
Camembert	Yaourt sucré		Bûchette de chèvre	Petit suisse nature + dosette de sucre
Compote de pommes	Fruit de saison		 Crêpe au 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 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI







MARDI

MERCREDI

JEUDI



Nouvel an chinois  
VENDREDI

Betterave vinaigrette	Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>		  Velouté de légumes <small>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small>	 Nems
Steak haché tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>		Omelette	 Rôti de porc au caramel
Gratin de brocolis	Riz pilaf		Pommes rissolées	 Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small>
Yaourt nature sucré	Brie		Madame Loïk	Camembert
Fruit de saison	Compote		Compote pomme-mirabelle	 Nashi



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 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade des carpates</p> <p>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>		 <p>Crème dubarry</p> <p>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</p>	Oeuf dur mayonnaise
 <p>Sauté de poulet à la crème</p>	 <p>Hachis végétarien au potiron*</p> <p>(égréné végétal, purée de potiron)</p>		 <p>Coquillettes bolognaise*</p>	Filet de poisson meunière
Duo de haricots	-		-	Brunoise provençale
(haricots verts et beurre)				(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)
Yaourt sucré	Coulommiers		Gouda	Emmental
Fruit de saison	Beignet aux pommes		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.