



# Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 10 du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

## LUNDI

Haricots verts à l'emmental

Sauté de dinde romarin et citron

Boulgour

*Chanteneige*

Fruit de saison

## MARDI



Salade piémontaise

(pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise)

Steak haché sauce ketchup

Carottes rissolées

*Petit suisse sucré*

Compote pomme-passion

## MERCREDI

## JEUDI



Potage de légumes

Paupiette de veau à l'italienne

Purée de potiron

*Edam*

Fruit de saison

## VENDREDI

Demi-pamplemousse

Filet de poisson sauce basquaise

Riz

*Tomme noire*

Compote



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 11 du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade lorette <small>(mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)</small>		 Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf bourguignon	Emincé de porc à l'ananas		 Pâtes aux lentilles* <small>(pâtes, lentilles, tomates)</small>	Blanquette de poisson
Haricots verts	Pommes vapeur maître d'hôtel		-	Gratin de brocolis <small>(brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental)</small>
Yaourt sucré	Gouda		<i>Petit suisse sucré</i>	Camembert
Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>		Fruit de saison	<u>Compote</u>



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 12 du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**



**JEUDI**



**VENDREDI**

Céleri rémoulade


Macédoine de légumes  
mayonnaise

Salade coleslaw

(carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)

Salade de pommes  
de terre au thon

(pomme de terre, thon, vinaigrette)

 Sauté de poulet  
sauce paprika

(sauce : paprika, fond, oignons, roux)

Tajine de légumes aux pois  
chiches

(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri,  
sauce tomate)

Filet de poisson meunière  
sauce tartare

Sauté de porc  
vallée d'Auge

(pomme, cidre, oignon, fond, roux)

Purée de  
chou-fleur

Semoule

Pommes  
noisettes

Petits pois

Yaourt sucré

Emmental

Brie

Madame Loïk

Compote de poires

Fruit de saison

Cheese cake

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 13 du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021


## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Betterave au maïs	Crêpe au fromage		Concombre vinaigrette	Chou blanc rémoulade
Hachis Parmentier*	Jambon grill		Paupiette de veau au jus	Curry de poisson
-	Haricots beurre		Epinards à la crème	Coquillettes
Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré		Chanteneige	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		 Génoise 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 14 du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Betterave vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade ruzinoise (sans surimi) <small>(pommes de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)</small>
Férié	Sauté de poulet sauce barbecue		Jambon grillé	Dos de poisson sauce façon beurre blanc
	Semoule		Pâtes	Julienne de légumes <small>(chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)</small>
	Gouda		Tomme blanche	Petit suisse sucré
	Fruit de saison		Cocktail de fruits au sirop	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 15 du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**



**VENDREDI**

 <b>Salade des carpates</b> <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil)</small>	<b>Salade finlandaise</b> <small>(concombre, crevettes, sauce bulgare)</small>		<b>Radis beurre</b>	 <b>Macédoine de légumes</b>
<b>Daube de bœuf à la thaï</b>	<b>Chipolatas</b>		<b>Filet de poisson meunière</b>	<b>Omelette</b>
<b>Ratatouille / Riz</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>		<b>Carottes crémees</b>	<b>Torsades</b>
<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Gouda</b>		<b>Camembert</b>	<b>Yaourt sucré</b>
<b>Compote pomme-banane</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Riz au lait</b>	<b>Fruit de saison</b>



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 16 du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2021




**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Céleri râpé mayonnaise	 Salade du pêcheur  (pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise)		  Concombre sauce bulgare  (concombre, carottes, sauce fromage blanc)	Salade printanière  (Salade, tomate, maïs, dés de fromage)
Rôti de porc au jus  (jus de porc, carottes, oignons)	Moelleux de poulet		Boulettes riz lentilles sauce curry  (sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)	Lasagnes bolognaise*
Haricots blancs à la tomate	Petits pois extra fins		Haricots verts	-
Gouda	Yaourt sucré		Mimolette	Petit suisse sucré
Compote	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Compote de fruits



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.