





# Restaurant scolaire - Derval



Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre mimosa <small>(pdt, œuf, cerfeuil, estragon, persil, mayonnaise)</small>	Carottes râpées au citron			
Rôti de porc au miel	Bœuf bourguignon			
Haricots verts	Macaronis			
Gouda	Yaourt sucré			
Fruit de saison	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 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Salade composée <small>(pdt, chou blanc, vinaigrette)</small>		Tomate au basilic	Saucisson à l'ail
 Coquillettes bolognaise végétarienne* <small>(égréné de blé)</small>	Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small>		 Sauté de poulet à la thaï	Filet de colin sauce façon beurre blanc
-	Petits pois		Gratin de carottes	Semoule
Emmental	Yaourt sucré		Pont l'Evêque	Petit suisse 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 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Taboulé		Concombre sauce fromage blanc	Betterave sauce ciboulette
	Sauté de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>		Sauté de bœuf à la tomate	Pizza au fromage*
	Carottes rissolées		Haricots beurre	-
	Yaourt aromatisé à la vanille		Gouda	Yaourt sucré
	Fruit de saison		Chou vanille	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 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	Tomate vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Œuf dur mayonnaise
Paupiette de dinde	Chipolatas		Hachis Parmentier de saumon*	Coquillettes sauce pesto et mozzarella*
Ratatouille	Lentilles		-	-
Petit suisse sucré	Brie		Compote	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote		Yaourt sucré	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 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave à la féta	Concombre vinaigrette		Melon	Crêpe au fromage
Noix de joue de porc à l'ananas	Filet de poisson meunière et citron		Daube de bœuf à la provençale	Filet de poulet sauce barbecue
Purée de pommes de terre	Céréales méditerranéennes		Pommes boulangères	Carottes braisées
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Gouda	Yaourt sucré
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 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade ruzinoise <small>(pdt, œuf, mayonnaise)</small>	 Macédoine de légumes mayonnaise		 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	 Salade tricolore <small>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</small>
Paupiette de veau marenço	Omelette gratinée au fromage		Steak haché sauce barbecue 	Filet de poisson meunière
Petits pois	Coquillettes au beurre		Pommes röstis	Brunoise provençale
Edam	Yaourt sucré		Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		 Cookies	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 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Océane <small>(pdt, tomate, saumon, ciboulette)</small>	Tomate vinaigrette		Melon	 Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>
Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Moelleux de poulet		Jambalaya* <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Jambon grillé
Carottes persillées	Epinards à la crème			Ratatouille
Mimolette	Madame Loïk		Emmental	Petit suisse sucré
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 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Concombre à la féta		Tomate mozzarella	Macédoine de légumes (mayonnaise)
Axoa végétarien* (Pommes de terre, égréné de blé, tomate, poivrons)	Filet de colin sauce aneth		Filet de poulet sauce tandoori	Sauté de porc au jus
-	Riz		Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt sucré	Bûchette de chèvre		Petit suisse sucré	Chanteneige
Purée de fruits	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* 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 27 du lundi 5 juillet au vendredi 9 juillet 2021


**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Betterave vinaigrette	Salade piémontaise			
Sauté de dinde au jus	Jambon blanc			
Pâtes	Haricots verts			
Yaourt sucré	<i>Emmental</i>			
Fruit de saison	Brownies			



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

\* 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.