



# Restaurant scolaire de DERVAL



Semaine 8 du lundi 21 février au vendredi 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves vinaigrette	Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>		Potage de légumes <small>Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert</small>	Chou blanc aux pommes
Steack Haché	Tarte aux fromages <small>Œufs, mozzarella, lait entier, emmental, crème fraîche</small>		Filet de colin sauce beurre blanc <small>Beurre, crème fraîche, lait, ass</small>	Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>
Purée de Légumes	Mélange de salade		Riz	Semoule
Chanteneige	Petit suisse sucré		Fromage	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Poire au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 de DERVAL



Semaine 9 du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	<p> Saucisson à l'ail</p>		<p> Œuf dur mayonnaise</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p>
<p> Rôti de porc braisé</p> <p><small>(jus de porc, carottes, oignons)</small></p>	<p> Filet de poisson meunière</p>		<p> Tajine de légumes aux pois chiches</p> <p><small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate, épices douces)</small></p>	<p> Lasagne bolognaise*</p> <p><small>Pâte, viande, concentré de tomates, oignons, emmental</small></p>
<p>Haricots verts</p>	<p> Blé à la tomate</p>		<p>Semoule</p>	-
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Gouda</p>		<p>Munster</p>	<p>Camembert</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 de DERVAL



Semaine 10 du lundi 7 mars au vendredi 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU INDIEN	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, avocat, mais		 Raita de concombre Concombre, yaourt nature, ail, oignon, cumin	Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
 Sauté de poulet sauce paprika (sauce : paprika, fond, oignons, roux)	 Sauté de porc vallée d'Auge (pomme, cidre, oignon, fond, roux)		Dahl de lentilles verte	 Filet de poisson blanc sauce dugléré Tomate, persil, oignons, fumet, roux, ass 
 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre, lait	 Petits pois		Riz 	Frites
Yaourt sucré	Coulommiers		Petit suisse sucré	Brie
Compote de poires	Fruit de saison		Salade de fruits Acapulco Ananas, pêche, mangue, melon, orange, melon vert, raisins	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés  
S  
\*\* Sans

« 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 de DERVAL



Semaine 11 du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge aux raisins vinaigrette	Betterave au maïs		Velouté de légumes  Pomme de terre, petit pois, carotte, céleri, chou-fleur, navet, poireau, haricot vert	Macédoine de légumes
	Pizza aux fromages  Tomate, emmental, oignons, mozzarella	Saucisse fumée		Steack Haché	 Poisson
	Salade verte	Haricots blancs à la tomate		Epinards à la crème et Boulgour	Pommes vapeur
	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré		Camembert	Yaourt sucré
	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
S  
\*\* Sans

« 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 de DERVAL



Semaine 12 du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Carottes râpées vinaigrette		Crêpe au jambon <small>Crêpe, jambon, fromage</small>	Betterave vinaigrette
 Sauté de dinde à l'ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	 Chili sin cané <small>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</small>		Merguez	 Dos de poisson sauce façon beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>
 Purée de petits pois <small>Petits pois, pommes de terre, lait</small>	Riz créole		Ratatouille <small>Courgettes, tomates, jus de tomate, aubergines, double concentré</small>	Coquillettes
Camembert	Petit suisse sucré		Bûchette de chèvre	Gouda
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		Yaourt sucré	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
S  
\*\* Sans

« 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 de DERVAL



Semaine 13 du lundi 28 mars au vendredi 1 avril 2022








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade des Carpates <small>P. de terre, lardons, carotte râpée, oignon, persil, vgtte moutardée</small>	Pâté en croûte		Duo de crudités <small>(carottes ,céleri, vinaigrette)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
 Daube de bœuf à la thaï <small>Oignons, épices thaï, fond volaille + veau, roux, ass</small>	 Filet de poisson meunière		 Tartiflette * <small>Pommes de terre, lardons, jambons, fromage à tartiflette, béchamel, mozzarella</small>	 Boulettes riz lentilles sauce curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>
Julienne de légumes <small>Carottes jaunes, carottes oranges, céleri</small>	 Carottes crémees			Haricots vert
Petit suisse sucré	Camembert		Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison	Riz au lait		Compote pomme-banane	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* Sans

« 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 de DERVAL



## SEMAINE DES SAVEURS

Semaine 14 du lundi 4 avril au vendredi 8 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri râpé mayonnaise	 Betteraves aux pommes		 Demi pamplemousse	 Concombre à la crème <small>Concombre rondelle, sauce bulgare, crème liquide, ciboulette</small>
 Rôti de porc sauce catalane <small>Tomate, fond, vin blanc, oignons, roux, ass, herbes</small>	Steack Haché de bœuf sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>		 Torsade aux légumes sauce pesto <small>Torsade, pois chiches, courgettes, carottes, tomate, sauce pesto</small>	Poisson
Lentilles	Boulgour		-	Riz
Chanteneige	Yaourt sucré		Gouda	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Far Breton	Compote de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats  
composé  
S  
\*\* Sans

« 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.