



Restaurant scolaire- DERVAL



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées citron 	 Betterave vinaigrette 		Œufs durs mayonnaise	  Duo de crudités
 Lasagne Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage	Nuggets de blé + dosette ketchup		Sauté de porc au miel et thym ® 	 Colin sauce beurre blanc 
 Salade verte plat complet	 Pommes vapeur		 Carottes persillées 	 Semoule
Mimolette	 Camembert		Gouda	Petit suisse sucré
Purée de fruits	 Fruit de saison		Tarte au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

Plats composés

** Sans

sauc

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire- DERVAL



Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Samoussa de légumes	Persillade de pommes de terre		Concombre à la crème	Salade coleslaw
Filet de poulet sauce basquaise	Poisson blanc + citron		Chili sin carné *	Pennes Sauce bolognaise végétarienne*
Pommes vapeur	Ratatouille		Riz *	-
Emmental	Edam		Yaourt sucré	Coulommiers
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits	Crème vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans

saucis

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire- DERVAL

Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes 	 Persillade de pdt 		 Quiche au fromage	Œufs mayonnaise
 Filet de poisson crème ciboulette 	 Sauté de bœuf sauce forestière		 Sauté de veau au jus	 Filet de poisson blanc 
 Riz	 Potiron rissolé		Julienne de légumes	Fondue de poireaux 
Fromage blanc sucré	Brie		 Camembert	Edam
Fruit de saison	 Fruit de saison		Fruit de saison	Gateau de Pâques



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans

saucis

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire- DERVAL



Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Concombre vinaigrette 		Céleri rémoulade	 Pommes de terre rosa 
	Sauté de porc à l'ancienne  Ⓟ		 Sauté de dinde sauce au curry	 Jambon grill au caramel Ⓟ
	Pommes rissolées Friteuse		 Semoule	  Carottes au beurre
	Brie		Saint Paulin	Yaourt sucré
	Purée de fruits		Purée de fruits	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans

sauc...

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »



Restaurant scolaire- DERVAL



Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI





















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème
 Lentilles à l'indienne* lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	 Emincé de bœuf à la provençale		 Filet de poulet à la tomate	 Poisson blanc + citron 
  Riz*	 Petit pois		Purée de pommes de terre	 Riz aux petits légumes 
Edam	Yaourt sucré		 Camembert	 Saint Nectaire
Fruit de saison	 Fruit de saison		Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans

saucis

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire- DERVAL



Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI















MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Taboulé	 Œufs durs mayonnaise		 Radis beurre	Salade coleslaw
 Emincé de dinde à la crème	Sauté de boeuf sauce tex  Mex		 Couscous végétarien et boulettes de blé <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	Filet de poulet sauce  barbecue
 Purée de panais	 Ratatouille		 Semoule 	 Riz
Mimolette	Madame Loik		 Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	 Fruit de saison		Purée de fruits	Coupelle de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »

