



Restaurant Scolaire - DERVAL



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre à la crème	Melon		Saucisson à l'ail ®	Taboulé
 Hachis parmentier <small>Pdt, oignon, ail, sauce tomate, bœuf haché BIO</small>	Jambon grill		Filet de poulet sauce madère	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
- Plat complet	Lentilles cuisinées		Julienne de légumes	 Haricots verts à l'ail 
Camembert	Petit suisse sucré		Fruit de saison	Emmental
 Fruit de saison	 Purée pomme fraise		Liégeois vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

*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 37 du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Melon		Radis beurre	Salade napoléon <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>
 Sauté de dinde sauce barbecue	Nuggets de blé + dosette de ketchup		Filet de poisson blanc sauce citron	 Sauté de bœuf aux épices
Purée de patate douce	Petits pois 		Pommes vapeur 	 Boullgour
Coulommiers	Petit suisse sucré		Camembert	Yaourt sucré
Purée de fruit	Purée pomme fraise		 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

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 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Trio de légumes	Salade complète		 Tomates vinaigrette	 Concombres à la crème
 Poisson meunière sauce tartare	Filet de poulet à la tomate		 Pâtes sauce bolognaise végétarienne *	Sauté de porc aux oignons
 Purée de brocolis	Ratatouille		-	Pommes noisettes friteuses
Yaourt sucré	Camembert		 Petit suisse sucré	Gouda
 Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



poisson durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

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 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon		Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
Filet de poisson blanc sauce oseille	Jambon grill		Sauté de poulet sauce forestière	Pâtes à la bolognaise*
Pommes de terre sautées	Riz à la tomate		Petits pois	-
St Nectaire	Petit suisse sucré		Camembert	Chanteneige
Fruit de saison	Coupelle de fruits		Barre bretonne	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

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 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œufs durs mayonnaise		Betteraves vinaigrette	Salade grecque Tomate, concombre, feta AOP
Steak haché	Lentilles à l'indienne		Filet de poisson sauce au beurre blanc	Sauté de porc au jus ®
Gratin de courgettes et de pdt	Riz		Haricots beurre persillés	Flageolets
Yaourt sucré	Gouda		Petit suisse sucré	Edam
Purée de fruits	Fruit de saison		Pâtisserie	Coupelle de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

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 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	  Carottes rapées vinaigrette		Paté de campagne 	Duo de choux
 Animation	Filet de poulet sauce au poivre		Paupiette de veau sauce échalotes	 Filet de poisson sauce ciboulette 
	Purée de pdt		  Carottes persillées	Riz
	Fromage blanc sucré		Petit suisse sucré	Camembert
	Purée de fruits		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

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 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	 Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Trio de légumes	 Salade composée <small>Riz, salade verte, gruyère, carotte, tomate, maïs</small>
Sauté de porc à l'estragon ® 	Tarte aux légumes *		Lasagnes *	 Poisson meunière + citron 
Semoule	Salade verte		- Plat complet	 Ratatouille
Mimolette	 Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Gouda
 Fruit de saison	Coupelle de fruits		Purée de fruits	Crème chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

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. »