



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade capri 	 Salade lorette Mâche, betterave, vinaigrette		Salade pêcheur Pdt, thon, persil vinaigrette, mayonnaise	 Céleri emmental à la crème
 Emincés de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière + citron 		 Sauté de veau sauce au caramel	 Colin sauce homardine 
 Trio de légumes Carottes, brocolis, choux fleurs	Pommes vapeur		 Haricots verts	 Purée de patate douce
Petit suisse sucré	 Emmental		Brie	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

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 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Salade piémontaise ®

 Aiguillettes de poulet sauce coco

Poêlée de légumes aux champignons

Fruit de saison

 Semoule au lait maison

Pizza aux légumes

Gratin de salsifis et pdt au jambon ®

Plat complet

St Paulin

Pommes

 Carottes rapées vinaigrette 

 Filet de poisson blanc à l'italienne 

Boulgour

Fromage blanc sucré + morceaux de mangue et kiwi



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

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 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Salade coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigrette		Salade russ réunion oignon, pdt, carotte, betterave, œuf dur	Œufs durs mayonnaise
Riz au poulet *	Paupiette de veau sauce marengo		Sauté de poulet sauce blanquette	Poisson blanc sauce citron
- Plat complet	Pennes		Butternut au paprika	Cratin de choux fleur
Petit suisse sucré	St Nectaire		Brie	Emmental
Poire	Coupelle de fruits au sirop		Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats composés
Certificatio

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 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine d'œuf aux légumes	Salade de thon mayonnaïse thon, tomate, mayonnaïse		Entrée du chef Coquillette, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaïse	Salade de betterave et feta
Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *		Plat du chef Porc à l'ananas	Colin sauce curry
Purée de potiron	-		Pommes vapeur 	Riz
St Paulin	Camembert		Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Dessert du chef Marbré maison	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

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 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Céléri crème curry et moutarde		 Potage de légumes	Quiche lorraine ®
Falafels	 Poisson meunière + sauce tartare		Sauté de dinde sauce suprême	Steak haché au jus
 Semoule	 Riz		 Flageolets	Trio de légumes
Brie	Petit suisse sucré		Buchette de chèvre	Coulommiers
Purée de fruits	Purée de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

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 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette 	 Salade de pdt rosa		 Macédoine d'œuf mayonnaise	Demi pamplemousse
Escalope de poulet sauce fromagère	Paupiette de veau au jus		 Hachis végétarien * 	 Blanquette de poisson 
Purée de patate douce	Haricots verts sauce maitre d'hôtel 		- Plat complet	  Riz aux légumes
Fromage blanc sucré	St Paulin			Yaourt sucré
Coupelle de fruits au sirop	Fruit de saison		Fromage blanc et morceaux de mangue	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique

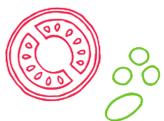


Produit AOP

* Plats
composés

Certificatio

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 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade trio de légumes <small>Carotte, céleri, betterave</small>	 Salade piémontaise végétarienne <small>pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise</small>		Terrine de saumon + mayonnaise 	 Salade composée <small>Riz, salade verte, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small>
Sauté de bœuf sauce navarin	Lentilles à l'indienne		Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons 	 Gratin de poireaux au jambon ® *
 Petits pois	Riz		Pommes pin 	- Plat complet
St Paulin	Petit moulé ail et fines herbes		Tomme blanche 	Fromage blanc sucré
Purée de fruits	 Fruit de saison		Dessert de Noël 	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

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. »