



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
|  Salade piémontaise   Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise |  Betteraves ciboulette  | |  Salade coleslaw  Chou, carotte, mayonnaise | Potage |
|  Filet de poulet sauce normande | Nuggets de blé + ketchup | |  Filet de colin sauce suprême  |  Paupiette de veau sauce marengo |
|  Choux fleurs à la béchamel  | Petits pois |  |  Riz  |  Haricots verts au beurre persillé  |
| Petit suisse sucré | Yaourt sucré | | Buchette de chèvre | St Paulin |
| Brioche des rois  |  Fruit de saison | | Crème au chocolat | Fruit de saison |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



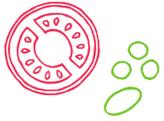
Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
|  Carottes rapées vinaigrette  | Pâté de campagne ® | |  Velouté de légumes verts +  croustons |  Macédoine de légumes |
| Saucisse fumée ® | Poisson meunière + citron  | |  Roti de porc sauce aux pruneaux ® |  Sauté de bœuf sauce aux  oignons |
|  Lentilles cuisinées  | Pommes de terre rissolées oignons et paprika   |  |  Julienne de légumes |  Purée de pommes de terre |
| Fromage blanc sucré | Brie | | Petit suisse sucré | Camembert |
| Purée de pomme banane |  Fruit de saison | |  Fruit de saison | Fruit de saison |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats
composés

Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|   Betteraves vinaigrette | Taboulé | |   Salade de carottes et de maïs | Demi pampleousse |
|  Sauté de porc sauce vallée d'Auge ® | Steak haché au jus | |   Hachis parmentier * |  Sauté de dinde sauce tex mex  |
|  Coquillettes |  Poêlée campagnarde  Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes |  | - Plat complet |  Duo de haricots  |
| Petit moulé ail et fines herbes |  Emmental | | Yaourt sucré | Camembert |
| Fruit de saison | Fruit de saison | | Coupelle de fruits au sirop | Brownie |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
composés

Certificatio
n

Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|------------------------------|----------|------------------------------|--------------------------|
| Salade mêlée aux pommes carottes, céleri, pomme, vinaigrette | Duo de choux | | Macédoine de légumes | Salade coleslaw |
| Colin sauce aneth | Lasagnes végétariennes * | | Tartiflette ® * | Steak haché sauce tomate |
| Purée de patate douce | - Plat complet | | - Plat complet | Julienne de légumes |
| Chanteneige | Petit suisse sucré | | Petit suisse sucré | Emmental |
| Purée de fruits | Fruit de saison | | Fruit de saison | Crêpe au chocolat |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Pizza aux légumes |  Duo de crudités | | Samoussa au poulet |  Salade russ réunion <small>(pommes de terre, carottes, betteraves, œuf dur, vinaigrette)</small> |
|  Jambon grill sauce forestière ® | Filet de poulet + ketchup | | Blanquette de poisson |  Bœuf bourguignon |
| Petits pois | Frites | |   Riz | Poêlée cordiale de légumes |
| Yaourt sucré | Coulommiers | | Buchette de chèvre | Petit suisse sucré |
| Fruit de saison | Purée de fruits | |  Fruit de saison | Purée de fruits |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|---|---|
|  Œufs durs mayonnaise  |  Salade du pêcheur  pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise | |   Duo de crudités |  Macédoine de légumes |
|  Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *  | Filet de poulet au jus | |  Paupiette de veau au jus |  Filet de colin sauce espagnole  |
|   Riz * |   Carottes au beurre | |  Flageolets |  Gratin de poireaux et de pdt  |
| Gouda | Mimolette | | Brie | Madame Loïk |
|  Fruit de saison | Fruit de saison | | Liégeois vanille | Fruit de saison |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
composés

Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Taboulé | Saucisson à l'ail ® | |  Velouté aux carottes |   Salade coleslaw |
|  Filet de poulet sauce coco |  Filet de poisson meunière + citron  | |  Emincés de dinde sauce crème | Saucisse de Toulouse ® |
|   Trio de légumes carottes, chou, brocolis |  Riz | | Petits pois |  Purée de pdt * |
| Camembert |  St Nectaire | |  Emmental | Cantafrais |
|  Fruit de saison | Fruit de saison | | Crumble aux pommes | Purée de fruits |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio