



Restaurant Scolaire - DERVAL



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Carottes rapées florida <small>Carottes, ananas, raisins secs</small>		Taboulé	 Salade du pêcheur
 Merlu sauce provençale 	Filet de poulet		 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Coquiflette ® *
 Purée de patate douce	  Epinards à la crème		 Haricots beurre	- Plat complet
Camembert	 Chanteneige		Mimolette	Yaourt sucré
Fruit de saison	Eclair au chocolat		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 compo sés



Restaurant Scolaire - DERVAL



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade harmonie <small>Salade verte, chou rouge, carottes, maïs</small>	 Potage		 Radis beurre	Demi pamplemousse
 Filet de poulet roti au citron vert	Nuggets de blé + dosette de ketchup		Paupiette de veau sauce forestière	  Poisson
 Riz jaune à la brésilienne 	 Petits pois		 Poêlée de légumes <small>Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis</small>	Purée
Petit suisse sucré	Emmental		 Gouda	Buchette de chèvre
Gateau à la noix de coco	Fruit de saison		 Fruit de saison	 Purée de pomme banane



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



Restaurant Scolaire - DERVAL



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI

 
Carottes rapées citronnées


Sauté de dinde sauce
 normande

Semoule

Coulommiers

Coupelle de fruits au sirop



MARDI


Œufs durs mayonnaise

Palerons de bœuf

Purée de brocolis

Madame Loïk


Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI


croisillon dubarry


Filet de lieu noir sauce
 citron

Carottes au beurre

St Paulin


Fruit de saison

VENDREDI


Endives aux pommes


Steak haché sauce
moutarde

Pommes noisettes

Tomme


Compote



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

Restaurant Scolaire - DERVAL

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Samoussa de légumes	Salade complète		Betteraves vinaigrette	Salade de carottes et de maïs
Hachis végétarien *	Jambon grill		Pâtes à la bolognaise *	Poisson meunière + citron
- Plat complet	Flageolets		- Plat complet	Pommes vapeur
Camembert	Fromage blanc sucré		Yaourt sucré	Emmental
Fruit de saison	Purée de pomme		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



Restaurant Scolaire - DERVAL

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGDREDI
 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil	 Œufs durs mayonnaise		Betteraves et feta	  Salade printanière salade verte, tomate, maïs, dés de fromage
Jambon grill sauce à la diable ®	 Steack haché		 Riz au poulet façon risotto *	Palet italien + dosette de ketchup
 Poêlée cordiale de légumes Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons	Lentilles		- Plat complet	  Coquillettes
Mimolette	Petit moulé nature		Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Fruit de saison	 Fruit de saison		 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

Restaurant Scolaire - DERVAL

Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

  Salade coleslaw
Chou blanc, carottes

 Duo de céleri et de maïs

Pizza aux légumes

 Salade bretonne
Pdt, carottes, haricots verts, tomate, choux fleurs

 Poisson meunière sauce tartare

Chipolatas ®

 Filet de poulet sauce américaine

Crêpe jambon emmental

Riz sauvage

 Purée de pdt

  Choux fleurs à la béchamel

 Salade verte

 Chanteneige

Fromage banc sucré

St Paulin

 Compote

Crème caramel

 Fruit de saison

Fruit de saison

 Barre bretonne



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

