



OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade grecque 		 Carottes rapées vinaigrette 	Concombre à la crème
	Emincés de dinde sauce paprika 		 Steak haché	Filet de hoki sauce beurre nantais 
	Semoule  		 Haricots blancs 	 Riz pilaf 
	Mimolette		Petit suisse sucré	Cantafrais
	 Purée de fruits		 Chou à la crème + chocolat	 Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio





Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

  Salade carnaval Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette	 Radis beurre			 Macédoine de légumes
 Poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette			  Pennes à la bolognaise * 
 Purée de patate douce	Ratatouille			-
Buchette de chèvre	Gouda			Plat complet
 Fruit de saison	Barre bretonne			 Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio





Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 <p>"Trio de légumes anti gaspi"</p>  <p>Carottes, céleri, maïs</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> 			  <p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, feta</p>
 <p>Brandade de poisson *</p> 	<p>Sauté de poulet sauce à l'indienne</p> 			 <p>Lentilles à l'indienne</p> 
<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Purée de patate douce</p>			  <p>Riz</p>
 <p>Madame Loïk</p>	<p>Brie</p>			<p>Yaourt sucré</p>
<p>Tarte aux pommes</p>	 <p>Fruit de saison</p>			 <p>Purée de fruits</p>



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



poisson durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio



Origine U.E.

Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade coleslaw</p> <p>Carottes, chou blanc</p>	 <p>Tomate monégasque</p> <p>tomate, thon, oignon, persil</p>		 <p>Carottes rapées vinaigrette</p>	 <p>Salade tricolore</p> <p>Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette</p>
 <p>Tortis à la carbonara végétarienne *</p>	 <p>Sauté de poulet sauce espagnole</p>		 <p>Filet de lieu sauce oseille</p>	 <p>Steak haché</p>
-	 <p>Pommes de terre au four</p>		 <p>Semoule</p>	Ratatouille
Plat complet				
Camembert	Petit suisse sucré		 <p>Chanteneige</p>	Mimolette
 <p>Fruit de saison</p>	Purée de fruits		 <p>Fruit de saison</p>	Purée de fruits



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio





Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

  Salade du pêcheur 	Pizza aux légumes		 Betteraves vinaigrette 	 Tomate vinaigrette
Colin pané doré au beurre + citron  	Emincés de dinde en sauce 		Gratin de pommes de terre au jambon @   	Saucisse de Toulouse ® 
  " Rizibizi" Riz, carottes, petits pois	Epinards à la crème		- Plat complet	 Purée de pdt
Edam	Yaourt sucré		Coulommiers	Fromage blanc sucré
 Fruit de saison	Fruit de saison		 Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette	 Melon			
 Hachis parmentier *	Nuggets de blé + ketchup			
- Plat complet	 Trio de légumes Carottes, choux fleurs, brocolis	-		
St Paulin	Purée de fruits			
 Fruit de saison	Crème vanille			



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certificatio



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Melon		 Carottes rapées vinaigrette	 Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron</small>
Palet végétarien + ketchup	 Filet de poisson en sauce		 Sauté de bœuf sauce tex mex 	 Rougail saucisse ® 
 Coquillettes	 Pommes de terre maitre d'hôtel		 Semoule	 Riz
Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Yaourt sucré
 Fruit de saison	Flan au caramel		Purée de fruits	Purée de fraise



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade péruvienne  Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, mais, mangue, vinaigrette		Pâté de campagne ®	Melon
	 Poulet péruvien 		Filet de poisson meunière sauce tartare  	Sauté de porc sauce curry ® 
	 Riz 		Légumes couscous	  Purée de carottes
	Petit suisse sucré		Brie	Yaourt sucré
	 Salade de fruits exotiques		 Fruit de saison	Barre bretonne



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

Certificatio



Origine U.E.



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable





Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Trio de légumes Carottes, céleri, tomate		Tomate vinaigrette	Tartinade au thon Tomate, thon, œuf, mayonnaise
Filet de poulet au jus	Lasagnes végétariennes		Steak haché au jus	Tartiflette @*
Purée de patate douce	Salade verte		Haricots blancs	- Plat complet
Emmental	Chanteneige		Coulommiers	Petit suisse sucré
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille		Purée de fruits	Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



* Plats composés



Origine U.E.

Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP

Certificatio



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

<p>Macédoine d'œuf aux légumes</p>  	<p>Melon</p>		<p>  Carottes rapées vinaigrette</p>	<p> Salade sicilienne</p> <p> Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</p>
<p>Emincés de dinde sauce tandoori</p>  	<p>Roti de dinde sauce aux oignons</p>		<p> Paëlla de la mer *</p> 	<p>Tortilla d'omelette</p>
<p>Gratin de légumes du soleil et pdt</p>  	<p>Purée de pdt</p>		<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>  Batonnière de légumes</p> <p>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</p>
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Mimolette</p>	<p>Emmental</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p> Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio





Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise végétarienne  Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise	Concombre à la crème		Melon	Tomate à croquer
Aiguillettes de poulet sauce tourangelle 	Steak haché + ketchup		Poisson meunière + citron 	Jambon blanc © 
 Flageolets	Frites		 Gratin de courgettes	Coquillettes
Camembert	Petit suisse sucré		Gouda	Emmental
Fruit de saison	 Fruit de saison		Purée pomme pêche	 Purée de fruits



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certificatio

