



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette 	Melon		 Coquillettes monégasques  coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	Tomate à croquer
 Filet de poulet sauce curry	Lasagnes à la bolognaise *		 Jambon grill sce moutarde	 Poisson meunière sauce tartare
  Blé	-		  Haricots verts persillés	  Riz
 Chanteneige	 Gouda		Petit suisse sucré	Carré de l'est
 Fruit de saison	Compote pomme fraise		 Fruit de saison	Compote



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





Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Beteraves vinaigrette 	 Salade carnaval 		Melon	 Salade régionale Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette
Emincés de dinde sauce tandoori	Palet végétarien + ketchup		 Hachis parmentier *	 Colin sauce beurre nantais
 Purée de patate douce	 Trio de légumes Carotte, choux fleurs, brocolis		Salade-verte	 Riz
Coulommiers	Yaourt sucré		Emmental	Buchette de chèvre
 Fruit de saison	 Fruit de saison		Coupelle de fruits au sirop	 Purée de pommes + Galette St Michel



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 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pizza aux légumes	Melon		Concombre à la crème	Duo de carottes et de maïs
Pané végétal + ketchup	 Jambon grill sauce tomate ®		 Filet de poisson *	 Filet de poulet sauce forestière
  Duo de carottes et de champignons	 Farfalles		Purée	 Petits pois
Brie	Camembert		Yaourt sucré	Petit suisse sucré
 Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Compotes	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 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN VENDREDI
 Salade carnaval coquille, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette	Melon		 Salade piémontaise ® pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	  Patates rapées emmental
Jambon grill + ketchup	 Steak haché de bœuf		 Filet de lieu sauce citron 	 Couscous végétarien * 
 Julienne de légumes Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	 Lentilles cuisinées 		 Duo de choux Choux fleurs, brocolis	-
Carré de l'est	Camembert		Petit moulé nature	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		 Fruit de saison	Compote



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 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de carottes et de maïs 	 Duo de betteraves et de thon vinaigrette 		 Nems aux légumes	  Salade lorette Mâche, betteraves
 Blanquette de poisson	Tortilla d'omelette		 Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Steak haché
  Riz	Salade verte		  Poêlée de carottes et de champignons	Pommes de terre maitre d'hotel
Buchette de chèvre	Fromage blanc sucré		Coulommiers	 Gouda
Purée de pomme abricot	 Fruit de saison		Choux à la vanille	Compote



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





Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade complète</p> <p>riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>	<p>Salade bulgare</p> <p>concombre, carotte, sauce bulgare</p>		<p>Tomate monégasque</p>	<p>Macédoine de légumes</p>
<p>Emincés de dinde sauce paprika</p>	<p>Filet de poisson + ketchup</p>		<p>Poulet sauce colombo</p>	<p>Gratin de coquillettes au jambon @ *</p>
<p>Frites</p>	<p>Boulgour</p>		<p>Riz créole</p>	<p>-</p>
<p>Gouda</p>	<p>Camembert</p>		<p>Yaourt sucré</p>	<p>Fromage blanc</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Coupelle de fruits au sirop</p>		<p>Gateau maison à la noix de coco</p>	<p>Fruit de saison</p>



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 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025



LUNDI
Salé

MARDI
Amère

MERCREDI

JEUDI
Sucré

VENDREDI
Acide

Crêpe au fromage	 Duo de choux <small>chou blanc, chou rouge, vinaigrette</small>		 Salade mêlée aux pommes  <small>carotte, céleri, pomme, vinaigrette</small>	Persillade de pdt
Galette de lentilles et de boulgour	 Jambon grill ketchup		 Filet de poulet sauce au miel	 Emincés de dinde sauce tomate
 Pûre de potiron	Pomme de terre		Semoule	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré
 Fruit de saison	Mousse au chocolat noir		 Fruit de saison	Compote



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

