



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 45 du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


**Chaudron de carottes BIO
à l'orange des sorcières**


Macédoine de légumes


Crêpe au fromage 


Salade lorette 
mâche, betteraves BIO


**Hachis parmentier
ensorcelé au butternut ***


Emincés de dinde sauce
barbecue 

Palet montagnard +
ketchup

Filet de poisson meunière
MSC + sauce tartare 

-


Blé 


Haricots verts 


Riz BIO 


Mimolette des fantômes


Madame Loïk BIO

Brie

Emmental

**Gateau au chocolat des
vampires**

Fruit de saison

Fruit de saison

Compotes 



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 46 du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise ®  Pdt CE2, jambon, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise			 Potage aux 6 légumes + croûtons	 Carottes rapées BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce coco 			 Tartiflette aux lardons ® * Pdt CE2	Filet de poisson MSC+ sauce tartare
 Carottes BIO au beurre			- Plat complet	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts CE2, poivron, oignons
Petit suisse sucré			Camembert	Yaourt sucré
Fruit de saison			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 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Taboulé		 Salade coleslaw Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise	 Salade de maïs et de cœur de palmier
Tortilla d'omelette	Emincés de dinde sauce aux épices 		 Riz BIO au poulet façon carbonara * 	Filet de colin MSC sauce citron 
 Julienne de légumes carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes 	Butternut au paprika 		- Plat complet	Gratin de choux fleurs et de pomme de terre 
Emmental	Brie		Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	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 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI

  Oeufs durs mayonnaise
  Emincés de dinde à la crème
  Boulgour
 Gouda BIO
Purée pomme banane

MARDI

   Salade de betteraves BIO et feta AOP
  Filet de lieu MSC sauce curry
  Poêlée de carottes BIO
Petit suisse sucré
Barre bretonne

MERCREDI

JEUDI

 Potage de légumes
 Steack haché
  Gratin dauphinois Pdt CE2
 Chanteneige BIO
Fruit de saison



VENDREDI

  Duo de crudités Carottes BIO, céleri, vinaigrette
  Hachis végétarien * Egrainés végétaux BIO
- Plat complet
Camembert
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 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2020



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de carottes BIO et de maïs 	Céleri crème curry et moutarde à l'ancienne 		Cervelas	Demi pamplemousse
Falafels	Filet de poisson meunière MSC + citron 		 Coude rayé 	Filet de poulet sauce orientale ® 
Purée de patate douce 	 Riz BIO		Sauce fromage 	 Semoule 
Brie	St Paulin		Petit suisse	Yaourt sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison		Fruit de saison	 Gâteau marbré maison



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 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette 	Taboulé 		Velouté de légumes verts 	Macédoine de légumes 
 Gratin de volaille et coquillettes BIO* 	Jambon grill sauce à la diable 		Blanquette de poisson MSC 	Lentilles à l'indienne 
- Plat complet	Haricots verts CE2 sauce maitre d'hôtel 		 Pommes vapeur 	 Riz BIO 
Petit suisse sucré	Carré de l'est		 Gouda BIO	Fromage blanc sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	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 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage	 Salade piémontaise végétarienne pdt CE2, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 Salade composée riz BIO, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigrette	Menu en cours de conception
Steak haché sauce ketchup	 Tarte aux légumes		Emincés de dinde sauce charcutière	
 Blé	Salade verte		Batonnière de légumes carottes, courgettes, oignons, haricots, beurre, brocolis	
St Paulin	Petit moulé nature		Petit suisse sucré	
Fruit de saison	Fruit de saison		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





MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP





LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

