

Restaurant Scolaire - DERVAL



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette	Macédoine de légumes		Saucisson à l'ail + cornichon	Céleri mayonnaise
Gnocchis à l'italienne *	Filet de poulet sauce forestière		Pâtes HVE à la carbonara *	Marmite de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2		-	Riz BIO créole
Carré frais	Fromage blanc sucré		Emmental	Yaourt sucré
Purée de pomme HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



① 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 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

Salade piémontaise

MARDI

Crêpe au fromage

MERCREDI

--



JEUDI

Salade coleslaw

VENDREDI

Betteraves CE2 vinaigrette

Filet de poulet sauce au curry

Steak haché sauce moutarde

Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil
--

Semoule HVE

Yaourt Malo

Edam

Fruit de saison

Fruit de saison

--

Buche pilat

Coulommiers

Ananas au sirop

Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



© Plat contenant du porc

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats composés
Certificatio



Origine U.E.



Restaurant Scolaire - Derval



Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Carottes rapées BIO vinaigrette		Salade verte	
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail		Tartiflette * Pdt CE2	Filet de poisson MSC sauce hollandaise
-	Pommes de terre aux herbes		-	Riz thaï
Fromage blanc sucré	Camembert		Petit suisse sucré	Emmental
Fruit de saison	Purée de fruits		Gateau basque	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 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes monégasques	Potage de légumes		Carottes rapées BIO vinaigrette	Duo de choux BIO aux pommes
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa		Couscous végétarien *	Filet de poisson sauce tomate
Purée de patate douce BIO	Riz BIO		-	Haricots verts CE2 sautés à l'ail
Chanteneige	Yaourt sucré		Coulommiers	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison		Poire au sirop	Crêpe au sucre



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



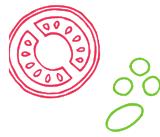
Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés

Certificatio



Restaurant Scolaire - Derval

Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI



Macédoine de légumes BIO

MARDI

Tortilla d'omelette

Salade verte

Petit moulé nature

Fruit de saison

MERCREDI

Taboulé HVE

Filet de merlu MSC sauce aneth

Purée de carottes CE2

Brie

Fruit de saison

JEUDI

Œufs durs CE2 mayonnaise

Steak haché sauce forestière

Haricots blancs CE2

Petit suisse sucré

Dessert de Pâques

* Plats
composés
Certificatio



Repas végétarien



⊕ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Restaurant Scolaire - Derval



Semaine 16 du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI

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



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