



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| Salade coleslaw | Carottes rapées BIO vinaigrette | | Concombre à la crème | |
| Emincés de poulet sauce curry | Jambon grill sauce charcutière | | Hachis végétarien * Purée de patate douce BIO | |
| Haricots verts CE2 | Pommes pin | | - | |
| Mimolette | Petit moulé nature | | St Paulin | |
| Fruit de saison | Purée de pomme fraise | | Purée de fruits | |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificatio





Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  Salade carnaval Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette |  Radis beurre | |  Macédoine de légumes | |
| Filet de poisson meunière FME + citron  | Tortilla d'omelette | | Boulettes de bœuf sauce tomate  |  |
|  Carottes BIO au beurre | Ratatouille Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron |  |  Coquillettes BIO | |
| Buchette de chèvre | Gouda | | Edam | |
| Fruit de saison | Brownie | | Fruit de saison | |



Repas végétarien



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés








Certificatio

~



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|---|---|
|  Salade complète Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette |  Salade grecque Tomate, concombre, vinaigrette | | | |
| Sauté de porc sauce aux oignons  | Nuggets de blé + ketchup | |  |  |
|  Courgettes CE2 cuisinées |  Petits pois CE2 | | | |
| Madame Loïk | Brie | | | |
| Fruit de saison | Purée de pomme abricot | | | |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificatio



Origine U.E.



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| <p>Salade coleslaw BIO</p> | <p>Œufs durs BIO mayonnaise</p> | | <p>Potage de légumes anti gaspi</p> | <p>Salade du pêcheur</p> <p>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</p> |
| <p>Tortis à la carbonara *</p> <p>Tortis BIO</p> | <p>Sauté de poulet LR sauce espagnole</p> | | <p>Brandade de poisson FME *</p> | <p>Chipolatas CE2</p> |
| - | <p>Semoule HVE</p> | | - | <p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p> |
| Yaourt Malo | Emmental | | Chanteneige | Petit Louis |
| <p>Purée de pommes HVE</p> | Fruit de saison | | Fruit de saison | Crêpe au sucre |



Repas végétarien



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificatio



Origine U.E.



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI

















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| |  Duo de carottes BIO et de maïs  | |  Tomate BIO vinaigrette  |  Concombre à la crème  |
|  | Tortilla d'omelette | | Paleron de bœuf sauce carbonade   | Colin FME pané doré au beurre + citron  |
| | Salade verte | | Purée de pommes de terre  |  Riz BIO à la tomate  |
| | Fromage blanc sucré | | Coulommiers | Edam |
| | Coupelle de fruits au sirop | |  Purée de pommes HVE | Fruit de saison |



Repas végétarien



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificatio

~



Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|------------------------------------|--|--|------------------------|--------------------------------------|
| Melon | Concombre printanière <small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small> | | Tomate BIO vinaigrette | Feuilleté au fromage |
| Filet de poulet sauce miel et thym | Filet de poisson meunière FME + sauce tartare | | Jambon BBC | Mitonner de bœuf sauce bourguignonne |
| Flageolets | Purée de pdt | | Gratin de coquillettes | Haricots beurre CE2 à l'ail |
| Mimolette | Petit suisse sucré | | Coulommiers | Petit Louis |
| Donus | Fruit de saison | | Purée de pomme banane | Fruit de saison |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

© Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée

Certificatio

n





Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|---|
| Macédoine de légumes | Crêpe au fromage | | Salade picorette Céleri BIO, mais BIO, tomate BIO, carottes, petits pois, vinaigrette | Salade italienne Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives |
| Chipolatas LR sauce rougail | Palet maraicher + ketchup | | Colin meunière FME + citron | Jambon grill BBC sauce brune |
| Riz créole BIO | Poêlée cordiale de légumes Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons | | Blé BIO | Pennes |
| Fromage blanc sucré | Petit moulé nature | | Camembert | Brie |
| Fruit de saison | Fruit de saison | | Purée de pomme fraise | Purée de fruits |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

Certificatio

© Plat contenant du porc

Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



Origine U.E.



Restaurant scolaire - DERVAL



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---------------------------------------|---|--|----------------------------------|---|
| Samoussa de légumes |  Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small> | | Concombre vinaigrette | Radis beurre |
| Marmitte de colin FME sauce crevettes | Tortilla d'omelette | | Filet de poulet sauce aux herbes | Couscous* <small>Semoule HVE</small> |
| Haricots beurre CE2 | Epinars CE2 à la crème | | Gratin d'aubergines | - |
| Emmental | Mimolette | | Petit suisse sucré | Chanteneige |
| Purée de pommes HVE | Fruit de saison | | Tarte au citron | Fruit de saison |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

@ Plat contenant du porc





Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Céleri remoulade  | Salade printanière  | |  Taboulé | Salade grecque  Tomate, concombre, vinaigrette |
| Mitonner de bœuf sauce moutarde   | Filet de poisson en sauce | | Falafels | Paëlla de la mer FME*   |
|  Pdt au four  | Farfalles | | Brunoise provençale  Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron | - |
| Camembert | Fromage blanc sucré | | Mimolette | Emmental |
| Fruit de saison | Purée de fruits | | Fruit de saison | Mousse au chocolat |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification

@ Plat contenant du porc



Origine U.E.

Restaurant scolaire - DERVAL

Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-----------------------|----------|--|--------------------|
| | Melon | Concombre à la crème | | Salade sicilienne <small>Feta AOP, tomate, citron, herbes</small> | |
| | Hachis végétarien* <small>Lentilles CE2</small> | Steak haché + ketchup | | Filet de colin FME sauce ciboulette | Repas Froid |
| | - | Frites | | Riz BIO | |
| | Coulommiers | Petit suisse sucré | | Buchette de chèvre | |
| | Crème au caramel | Purée de fruits | | Purée pomme pêche | |



Repas végétarien



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique

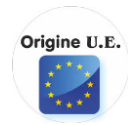


Produit AOP



Plats composés

Certificatio



—•—•—•