

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VALMONDOIS

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Œuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam</p> <p>Galettes pur beurre </p>	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VALMONDOIS

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pâté en croûte *</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet sans porc</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Kaki</p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison

## MENUS VALMONDOIS

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Boursin nature</i></p> <p><i>Tarte normande</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Paupiette de dinde à l'estragon</i></p> <p><i>Trio de légumes</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Chou-fleur persillé</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i> </p>	<p><i>Salade croquante</i> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p><i>Trio de légumes</i> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



## MENUS VALMONDOIS

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon aux petits légumes</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>



Appellation d'Origine Protégée



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS VALMONDOIS

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



## MENUS VALMONDOIS

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
 <p><b>Menu Vegetarien</b></p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p> 	<p>Velouté de potiron</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Litchi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><b>Repas de Noël</b></p> 	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison