

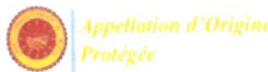
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine </p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte  vinaigrette à l'orange</p> <p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> 
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Potage tomate</p> <p>Rôti de porc aux thym* </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Rôti de dinde au thym</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Betteraves mimosa</i></p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Médaille de hoki </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>	<p><i>Chili végétarien</i> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ * <i>Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Green Burger</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes fraises </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

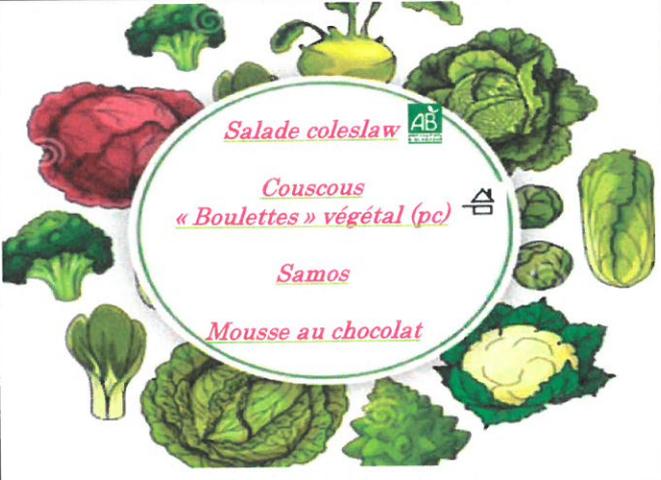


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Cantal </p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop <u>Substitution</u></p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)   </p> <p>Emmental </p> <p>Compote biscuitée</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage carotte pommes de terre</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cassolette de poissons</p> <p>Riz</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Petit-pois </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p>	 <p><i><u>Cœuf dur</u></i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i><u>Boulettes de sarrasin</u></i> <i><u>Haricots verts persillés</u></i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange sanguine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Potage potiron</p> <p>Boulettes d'agneaux à la tomate</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p>
VENREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p>	<p><i>Salade de tortis napolitaine</i> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison> * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Farfalle</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle </p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisse de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Œuf dur mayonnaise</i> </p> <p><i>Galette de riz, lentilles colombo</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	<p><i>Galette de riz, lentilles colombo</i> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Friand au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes  et biscuit </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



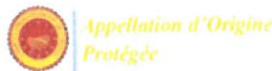
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Yassa de poulet (pc) ☞</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Liégeois vanille </i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </i></p> <p><i>Colin gratiné au fromage </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Pomme </i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc) ☞</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré </i></p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><i>Yassa de poulet : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</i></p> <p><i>Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</i></p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p>	 <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Flan nappé caramel</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>	<p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Ananas</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Salade Marco Polo </p> <p>Pizza au fromage et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pâtisserie</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomate, jambon de dinde, mais.</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI																
 <p><u>Œuf dur</u>  <i>(mayonnaise en doseuse)</i></p> <p><u>Curry de lentilles (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt au sucre de canne</u></p> <p><u>Poire</u></p>	 <i>Salade coleslaw</i>	MERCREDI	JEUDI			VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit pois, pommes de terre, oignons, persil.	<i>Pavé de merlu sauce nordique</i> 	<i>Sauce nordique</i> : crème fraîche, aneth	<i>Riz</i>	S/P : sans porc	<i>Rondelé au bleu</i>	> <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>	<i>Banane</i> 	> <i>* Plat contenant du porc</i>
MERCREDI	JEUDI																
																	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>																
<i>Carottes râpées</i>	<i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit pois, pommes de terre, oignons, persil.																
<i>Pavé de merlu sauce nordique</i> 	<i>Sauce nordique</i> : crème fraîche, aneth																
<i>Riz</i>	S/P : sans porc																
<i>Rondelé au bleu</i>	> <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>																
<i>Banane</i> 	> <i>* Plat contenant du porc</i>																



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Betteraves</i>  vinaigrette</p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade du Puy</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

