

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mortadelle de volaille</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Rôtis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille grillées</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>- * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Melon</i> </p> <p><i>Croustillants au fromage</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Brownies</i></p>	<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Tajine de poissons pdt et olives (pc)</i>  </p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Banane</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salami*</i></p> <p><i>Hachis Parmentier (pc)</i>  </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Terrine de légumes</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i> </p> <p><i>Boulettes d'agneau au curry</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Poire</i> </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>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



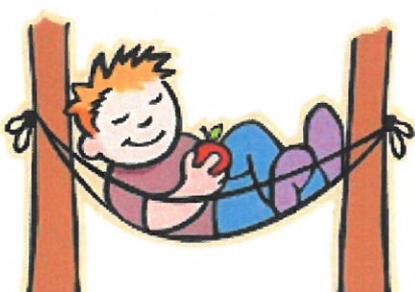
Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>St-Morêt</p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Bon Jeudi</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités <p>* Plât contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><i>Substitution</i> S/P : Jambon de dinde cornichons</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Filet de colin sauce provençale  </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Compote</p> <p>Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>* Plats contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Feuilleté au fromage</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 ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités <p>* Plats contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

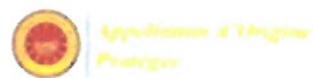
armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Gratin de légumes du jardin </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Tarte aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Mixed grill sans porc</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Gratin de légumes du jardin</i> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><i>Mixed grill*</i>: chipolatas et merguez</p> <p><i>Salade composée</i> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</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 >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités <p>* * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/P : sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas</p>	<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs</u> </p> <p><u>Epinards sauce mornay</u> </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>S/P : sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée