








armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Pyrénées</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
	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poissons </p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<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 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>	 <p><i>Salade verte</i>  <i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Terrine de légumes sauce ciboulette</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Cassoulet sans porc</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i> <i>« Pêche Française »</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Kaki</i></p>	<p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></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>



LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	 <p><i><u>Ouf dur</u></i>  <i><u>mayonnaise</u></i></p> <p><i><u>Bouchées de riz façon thai</u></i></p> <p><i><u>Lentilles</u></i></p> <p><i><u>Yaourt à la grecque et colis de framboise</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paella (pc)</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>Banane</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i></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>




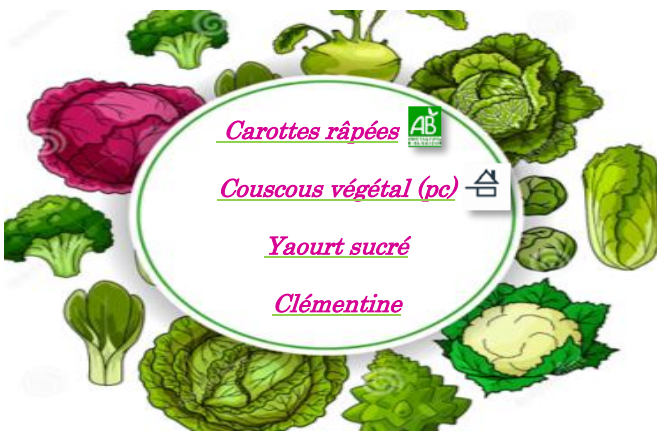





armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Poire</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Tarte au fromage – Saucisses de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Couscous végétal (pc)</u> </p> <p><u>Yaourt sucré</u></p> <p><u>Clémentine</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</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 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p> <p><i>Substitution</i> S/P : Saucisses de volaille aux herbes</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Roulade de volaille</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Carré de l'Est</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"> ➤ 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 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Salade domino</u> </p> <p><u>Aiguillettes de blé au fromage</u></p> <p><u>Gratin de légumes</u></p> <p><u>Emmental</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Livarot </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Banane sauce chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes poires</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Repas de Noël</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"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

