

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage aux sept légumes</i> <i>Pilon de poulet mariné rôti</i>  <i>Potatoes</i> <i>Pyrénées</i> <i>Crème dessert chocolat</i> 	<i>Tomate au thon</i> <i>Bœuf bourguignon (pc)</i>  <i>Tomme blanche</i> <i>Compote de pommes</i> 
MERCREDI	JEUDI
	<i>Oeuf dur mayonnaise</i> <i>Nuggets de poissons</i>  <i>Haricots verts</i> <i>Edam</i> <i>Clémentine</i>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<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>



*Viande Bovine
Française*



Produit Local



*MSC Pêche
Durable*



*Haute Valeur
Environnementale*



*Produit Issu de l'agriculture
Biologique*



*Appellation d'Origine
Protégée*



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Betteraves maïs vinaigrette</i> <i>Lasagnes bolognaise (pc)</i> <i>Fromage frais aux fruits</i> <i>Poire</i>	 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <u>Salade verte Et emmental</u> <u>Parmentier de légumes (pc)</u> <u>Cookies vanille pépites de chocolat</u> </div>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Terrine de légumes sauce ciboulette</i> <i>Cassoulet* (pc)</i> <i>Kiri</i> <i>Raisin</i> <u>Substitution</u> <i>S/P : Cassoulet sans porc</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tomates vinaigrette</i> <i>Filet de lieu frais à la provençale « Pêche Française »</i> <i>Riz</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Kaki</i>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : 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"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Sauté de bœuf sauce cornichons VF</i> <i>Macaroni</i> <i>Rondelé au sel de Guérande</i> <i>Compote de pommes AB</i>	 <p><i>Euf dur AB mayonnaise</i> <i>Bouchées de riz façon thaï Lentilles</i> <i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade verte</i> <i>Paella (pc) ▷</i> <i>Mimolette</i> <i>Poire au chocolat</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tarte au fromage</i> <i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Fromage frais aromatisé AB</i> <i>Banane</i>	<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>



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

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

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p><i>Chipolatas aux herbes*</i> </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Buchette</i> </p> <p><i>Kaki</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Saucisses de volaille aux herbes</i></p>	<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Fish and chips sauce tartare (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade Mexico</i> </p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Roulade de volaille</i></p> <p><i>Paupiette de lapin aux olives</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Gaufre liégeoise</i></p>	<p><i>Fish and chips</i> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><i>Salade Mexico</i> : maïs, tomates, concombres.</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



Haute Valeur
Environnementale

Produit Issu de l'agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Plat fait maison

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>  <u>Aiguillettes de blé au fromage</u> <u>Gratin de légumes</u> <u>Emmental</u>  <u>Pomme</u>  </p>	<p><i>Velouté de potiron</i></p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><i>Livarot</i>  <i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)</i></p> <p><i>Vache qui rit</i> </p> <p><i>Compote pommes poires</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<h2>Repas de Noël</h2> 	<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><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>



Haut Valeur
Environnementale

Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison