armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon AB	Carottes râpées AB		Concombres vinaigrette AB	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière Purée		Omelette fromage Fusilli tricolore	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantaillou	Livarot		Coulommiers	Petit suisse aromatisé AB
Pâtisserie	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote de pommes AB
				S/P: Roulade de volaille / Aiguillettes de poulet à la crème

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc
- 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 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bœuf bourguignon (PC) Yaourt aromatisé Crème dessert chocolat	Œuf dur mayonnaise Raviolini ricotta et épinards (PC) Fruit de saison		Chou blanc à la japonaise Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur Yaourt nature Fruit de saison **S/P:** Sauté de poulet	Concombres vinaigrette Nuggets de poisson Macaroni au beurre Petit suisse aux fruits Compote de pommes-abricots

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P: Sans porc

- 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 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette AB Rôti de dinde aux champignons Semoule Tomme blanche Ananas au sirop	Salade Domino Colin gratiné au fromage Ratatouille et pommes de terre Brie Crème dessert vanille		Betteraves à l'échalotte Boulettes bœuf au paprika Trio de légumes AB Fromage ovale Fruit de saison AB	Carottes râpées AB Tomate farcie veggie Riz Fromage blanc AB Palet breton

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

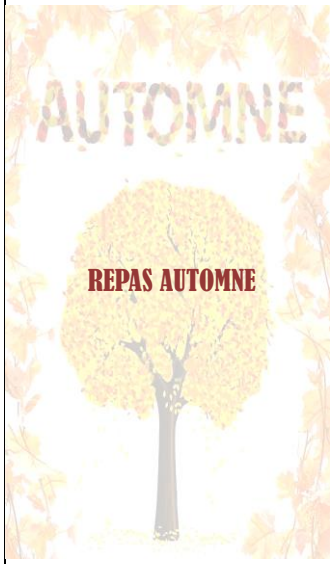
Salade domino: Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois
Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/P: Sans Porc
- 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 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs			Salade coleslaw
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés			Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis				Epinards à la crème
Vache qui rit	Edam			Gouda
Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat			Liégeois au chocolat

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc