Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 5 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de riz niçois		Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons Jardinière de légumes		Poisson pané Haricots verts	Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate
Yaourt aux fruits mixés	Saint-Nectaire		Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison

- 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 riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 6- DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier Rôti de porc au miel* Spaghetti Carré de l'Est Liégeois vanille **S/P:** Rôti de dinde au miel	Macedoine mayonnaise Quenelle de brochet Nantua Haricots beurre Buchette Fruit de saison		Quiche lorraine* Steak haché ketchup Beignets de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit de saison **S/P:** Tarte au fromage / Salade surprise	Carottes râpées Chili végétarien (PC) Emmental Fruit de saison

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 surprise: Pâtes, tomates, maïs

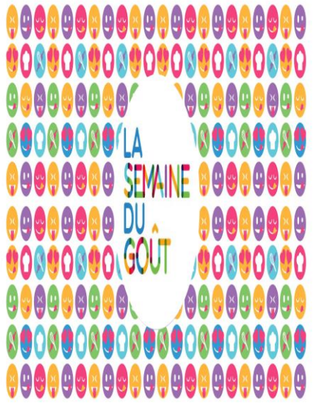
S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 7 - DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				

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:

- 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

Maj 21/09/2023

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade des Andes		Concombres à la crème	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC)		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts			Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche		Yaourt nature	Munster
Fruit de saison	Fruit de saison		Madeleine	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille				

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

INFORMATIONS:

Salade des Andes : Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Velouté de légumes		Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes				Pommes darphins
Fromage frais aux fruits	Chanteneige		Petit suisse nature	Coulommiers
Fruit de saison	Cookies vanille pépites au chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison
S/P: Pâté en croûte de volaille			**S/P:** Cassoulet au poulet (pc)	

- 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

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte AB	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager		Paella (PC)	Steack haché de cabillaud
Semoule	Lentilles			Haricots verts
Petit suisse sucré			Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes AB	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fruit de saison AB

- 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

Maj 21/09/2023

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Œuf dur mayonnaise		Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés	Gratin de légumes			Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire		Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Fruit de saison
S/P: Saucisse de volaille				

- 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

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)		Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Beignets de salsifis			Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé		Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison			Fruit de saison
				S/P: Rôti de dinde

- 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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Velouté de potiron		Pommes de terre à la ciboulette	Cèleri rémoulade
Chili végétarien (PC)	Boulettes d'agneau à la marocaine Macaroni au beurre		Aiguillettes de poulet au curry Petits pois à l'échalotte	Pépites de colin aux trois céréales Epinards à la crème
Emmental	Petit suisse nature		Fromage frais aromatisé	Yaourt à la vanille
Fruit de saison	Banane sauce chocolat		Crème dessert vanille	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:

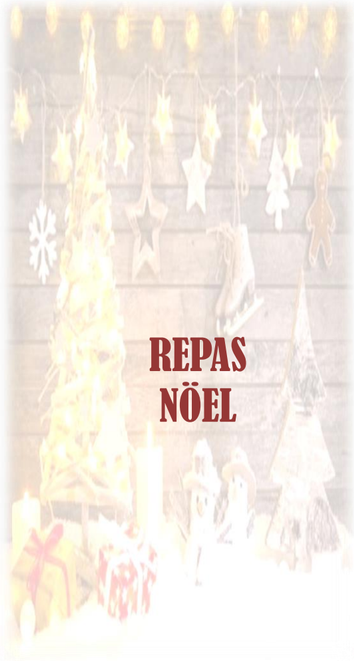
S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 21/09/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Cordon bleu Carottes au jus Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Lasagnes provençales (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison			Potage Pavé de colin à la tomate Riz Petit suisse sucré Fruit de saison

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