










SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière
Gratin de légumes	Haricots verts 			Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Yaourt sucré 
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:

Haricots verts nicois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accras de poisson	Potage tomate		Betteraves mimosa	Taboulé
 Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge		 Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
 Yaourt aux fruits mixés	Penne		 (égréné végétal)	Trio de légumes
 Fruit de saison	Emmental		Buchette	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat		 Fruit de saison	Fruit de saison

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:








Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Terrine de légumes sauce cocktail		Pâte en croûte*	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 		Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Semoule
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille		Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Fruit de saison 			Crème dessert vanille
			S/P : Pâté croûte de volaille	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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc










- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous  Boulettes végétal (PC)	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Penne		Samos	Haricots verts 
Fruit de saison	Fromage ovale		Fruit de saison 	Crêpe au chocolat 
S/P : Rôti dinde aux lentilles	Compote de pommes 			S/P : Crêpe au fromage

 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés










S/P: Sans Porc S
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire




MENUS VALMONDOIS




SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette		Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet*  (PC)		Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule				Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Edam		Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison 		Flan nappé caramel	Gâteau basque
	S/P : Cassoulet au poulet			

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

  Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée



INFORMATIONS:









Sauce chasseur: Oignons et champignons








S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p>  <p>TARTIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p><u>Compote pommes abricots</u></p> <p>S/P : Friand au fromage</p>

 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:

S/P Sans Porc










- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc


- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Carottes râpées 		Tomate vinaigrette	Salade de pâtes 
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Tajine de poisson pdt et olives (PC)		Steak haché et ketchup  	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré		Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison		Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés 
			Compote de pommes-framboises	Fruit de saison

 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:**








Sauce diable: tomate, oignons, sucre

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Carottes au beurre </p> <p>Fomage fouetté</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Terrine de poisson</p>	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre  au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </p> 

 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:

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées		Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes		Haricots verts	Camembert
Eclair au chocolat	St Bricet		Coulommiers	Fruit de saison
	Fruit de saison		Crème dessert vanille	

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:

Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc












- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare		 <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC)  			Omelette
Gratin d'épinards 	Yaourt aromatisé 			Gratin dauphinois
Kiri 	Fruit de saison 			Chantailou
Gâteau de semoule				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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette		Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni		Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits
	Fruit de saison		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/P : Salade paysanne	

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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS VALMONDOIS



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette		Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
	Coquillettes			Haricots beurre
Saint Moret	Faisselle		Buchette	Samos
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Banane



- 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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

- S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre 	Salade fermière 		Salade Grecque  	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est			Yaourt sucré 
Fruit de saison	Fruit de saison 		Banane sauce chocolat 	Galette au beurre

 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 fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, mais
Salade grecque: Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire