











MENU VALMONDOIS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

| lundi 5 janvier 2026 | mardi 6 janvier 2026 | mercredi 7 janvier 2026 | jeudi 8 janvier 2026 | vendredi 9 janvier 2026 |
|--|---|-------------------------|--|---|
| <p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Liégeois vanille </p> | | <p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p> |



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 PC : Plat Complet

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




- * Plat contenant du porc




MENU VALMONDOIS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

| lundi 12 janvier 2026 | mardi 13 janvier 2026 | mercredi 14 janvier 2026 | jeudi 15 janvier 2026 | vendredi 16 janvier 2026 |
|---|---|--------------------------|--|--|
| <p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> | <p>Potage tomate basilic</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p> | | <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(Egrené végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat</p>  | <p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Madeleine</p> |

 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:

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

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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













- * Plat contenant du porc



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

| lundi 19 janvier 2026 | mardi 20 janvier 2026 | mercredi 21 janvier 2026 | jeudi 22 janvier 2026 | vendredi 23 janvier 2026 |
|---|--|--------------------------|---|--|
| <p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> | <p>Salade de pâtes </p> <p>Pepites de colin aux 3 cereales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p> | | <p>Carottes râpées  </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Liégeois chocolat </p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</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:

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

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet










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

- * Plat contenant du porc

MENU VALMONDOIS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

| lundi 26 janvier 2026 | mardi 27 janvier 2026 | mercredi 28 janvier 2026 | jeudi 29 janvier 2026 | vendredi 30 janvier 2026 |
|---|---|--------------------------|--|---|
| Betteraves à l'echalote Paupiette de dinde à la crème Purée de carottes Petits suisses aux fruits Fruit | Concombre à la crème Colin gratiné au fromage  Gratin dauphinois Fromage ovale Compote de pommes  | | Salade verte vinaigrette  Couscous végétal (PC  Samos Banane  |  Crêpe jambon-fromage* Boulettes de bœuf aux oignons   Haricots verts  Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage |

 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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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









- * Plat contenant du porc



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

| lundi 2 février 2026 | mardi 3 février 2026 | mercredi 4 février 2026 | jeudi 5 février 2026 | vendredi 6 février 2026 |
|--|--|-------------------------|---|---|
| Salade de maïs Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque  Liégeois vanille | Salade fantaisie  Cubes de colin sauce nordique Carottes au beurre Gouda Fruit  | | Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits  Palet breton  | Oeuf dur mayonnaise  Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards  Tomme blanche Gâteau basque  |

 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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre
Sauce chasseur : Oignons et champignons









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



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

| lundi 9 février 2026 | mardi 10 février 2026 | mercredi 11 février 2026 | jeudi 12 février 2026 | vendredi 13 février 2026 |
|--|--|--------------------------|---|---|
| <p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p> | <p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p> | | <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>  | <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

| lundi 16 février 2026 | mardi 17 février 2026 | mercredi 18 février 2026 | jeudi 19 février 2026 | vendredi 20 février 2026 |
|--|---|--------------------------|---|---|
| <p>Taboulé  </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Compote de pommes</p> | <p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautees</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet au caramel</p> | | <p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p>  | <p>Carottes cuites à la marocaine </p> <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit </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:

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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












- * Plat contenant du porc



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

| lundi 9 mars 2026 | mardi 10 mars 2026 | mercredi 11 mars 2026 | jeudi 12 mars 2026 | vendredi 13 mars 2026 |
|--|--|-----------------------|---|---|
| Oeuf dur | Salade verte vinaigrette  | | Carottes râpées   | Pizza |
| Lasagnes végétarienne (pc) | Brandade de poisson (pc)  | | Paella (pc)  | Cordon bleu |
| Yaourt aromatisé  | Camembert  | | Coulommiers | Ratatouille |
| Fruit | Fruit  | | Crème vanille  | Petits suisses aux fruits  |
|  | | | | Banane |

 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 :

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

MENU VALMONDOIS



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

| lundi 16 mars 2026 | mardi 17 mars 2026 | mercredi 18 mars 2026 | jeudi 19 mars 2026 | vendredi 20 mars 2026 |
|---|---|-----------------------|--|--|
| Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Yaourt aromatisé  Liégeois chocolat  | Betteraves vinaigrette au miel Poisson pané Gratin d'épinards  Kiri  Fruit | | Concombre bulgare   Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit   |   Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS |

 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:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet








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

- * Plat contenant du porc

MENU VALMONDOIS



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

| lundi 23 mars 2026 | mardi 24 mars 2026 | mercredi 25 mars 2026 | jeudi 26 mars 2026 | vendredi 27 mars 2026 |
|--|---|-----------------------|-----------------------|---|
| Radis beurre | Taboulé  | | Quiche* | Tomate vinaigrette |
| Burger de veau sauce moutarde | Aiguillettes de ble et emmental | | Nuggets de poulet | Filet de hoki sauce crevettes  |
| Pommes sautées | Gratin de courgettes | | Jeunes carottes | Semoule |
| Vache qui rit  | Petits suisses aux fruits  | | Tomme blanche | Yaourt aromatisé |
| Liégeois vanille  | Cookies vanille pépites de chocolat | | Crème dessert caramel | Fruit  |
| |  | | S/P : Salade paysanne | |

 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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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







- * Plat contenant du porc



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

| lundi 30 mars 2026 | mardi 31 mars 2026 | mercredi 1 avril 2026 | jeudi 2 avril 2026 | vendredi 3 avril 2026 |
|---|---|-----------------------|--|--|
| <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p>  | <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> | | <p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> | <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc' lait</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P : Roulade de volaille</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 :

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

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU VALMONDOIS



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

| lundi 6 avril 2026 | mardi 7 avril 2026 | mercredi 8 avril 2026 | jeudi 9 avril 2026 | vendredi 10 avril 2026 |
|---|---|-----------------------|--|---|
|  Lundi de Pâques | Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit | | Carottes râpées Hachis parmentier (PC)    Cheddar Mousse au citron | Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat  |

| | |
|---|---|
|  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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc