



MENUS VALMONDOIS



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade Grecque		Pizza	Carottes râpées
Rissolette de veau	Steak haché sauce cheddar		Œufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur persillées	Coquillettes		Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Kiri	Saint Mâret		Fromage frais aux fruits	Carré frais
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane	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:

Salade Grecque : Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges






S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise		Carottes râpées 	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate		Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes		Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées		Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises			



 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



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Salade de Maquereaux			Tomate vinaigrette
Lasagnes bolognaises (PC) 	Haché de veau aux épices			Chili végétarien (PC)  
Cantafrais	Gratin de légumes 			Yaourt sucré 
Fruit de saison 	Yaourt aux fruits mixé			Galette pur beurre 
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 maquereaux : maquereaux, 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



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Surimi mayonnaise		Melon	Accras de poisson
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC) 		Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Coquillettes 	Chaource 		Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat 		Yaourt aromatisé	Camembert
			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:

S/P: Sans Porc PC : Plat Complet


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




SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolis tomate mozzarella (PC)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Feuilleté au fromage</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




SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte 		Carottes râpées 	Quiche Lorraine*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC)  		Bouchées végétales et lentilles garnies (pc) 	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  
Carottes au jus	Yaourt aux fruits mixés		Saint-Nectaire 	Carré frais
Kiri 	Madeleine 		Gâteau basque 	Fruit de saison 
Fruit de saison 				S/P : Tarte au fromage

 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



SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Oeuf dur mayonnaise		Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Calamars à la romaine 		Mixed grill *	Omelette
Penne aux petits légumes	Haricots beurre		Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille		Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison 		 Cookies	Banane
			S/P : Mixed grill sans porc	

-  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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez



S/P : Sans Porc PC : Plat complet


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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 		Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis				Trio de légumes 
Saint Môret	Fourme d'Ambert 		Camembert	Rondelé aux noix
Crème dessert caramel	Fruit de saison 		Eclair au chocolat	Fruits 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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare








S/P: Sans Porc PC : Plat Complet

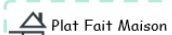
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Pastèque		Melon 	Radis beurre
Boulettes de poulet façon kefta	Brandade de poisson (PC)  		Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock) 
Röstis aux légumes			Pommes vapeurs aux épices	
Emmental	Buchette		Yaourt aromatisé 	Petit suisse aux fruits 
Fruit de saison	Compote de pommes (stock)		Palet breton	Mousse au citron
				



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



MENUS VALMONDOIS



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Pastèque 		Concombre bulgare 	Melon 
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare 		Paëlla (PC) 	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur		Faisselle	Yaourt au sucre de canne  Brownie 
Yaourt aromatisé 	Cantal 		Fruit de saison	
Fruit 	Crème dessert pistache			

-  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