



MENUS VALMONDOIS



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle*		Ebly cocktail 🍷	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise 🍴		Nuggets de poulet	Poisson pané 🐟
Gratin dauphinois 🍴	Beignets de chou-fleur		Epinards à la crème 🍴	Pommes noisettes
Petit suisse aux fruits 🍏	Brie 🧀		Boursin nature	Carré de l'Est
Palet breton 🍷	Compote pommes-poires		Fruit de saison	Fruit de saison 🍏
	S/P : Galantine de volaille			

 Plât 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
 Plât Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

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



MENUS VALMONDOIS

SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées		Betteraves vinaigrette	Salade Grecque
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab		Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boullghour à la tomate		Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Pointe de brie		Petit suisse sucré	Chaurice
Gaufre	Fruit de saison		Mousse au citron	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 : Concombre, 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



MENUS VALMONDOIS



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette	Concombres à la crème		 Repas d'Automne	Melon vert
Cordon bleu	Fish and chips (PC)			Palette de porc à la diable
Haricots verts				Pommes vapeur
Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé			Tartare nature
Fruit de saison	Fruit de saison			Compote de pommes
				S/P : Rôti de dinde à la diable

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 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise		Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Rôti de dinde		Couscous & boulettes végétales (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate		Gouda	Riz
Yaourt aromatisé	Tomme des Pyrénées		Tarte aux fruits	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises			Liégeois 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:

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

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 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes		Chou-fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison		Yaourt à la vanille	Mimolette
Fruit de saison			Banane	Compote de pommes

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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

I

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 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA SEMAINE DU GOUT 2026	LA SEMAINE DU GOUT 2026	LA SEMAINE DU GOUT 2026	LA SEMAINE DU GOUT 2026	LA SEMAINE DU GOUT 2026

INFORMATIONS:

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

* Plât contenant du porc



MENUS VALMONDOIS



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Mais au thon		Surimi mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron		Merguez grillées	Arancini tomates mozzarella
Pommes vapeur	Macaroni		Haricots verts	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Yaourt au sucre de canne
Compote de pommes-poires	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Cookie

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 D'origine : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Salade de pâtes au pesto		Concombres bulgare	Macédoine au thon
Rôti de porc au miel	Sauté de dinde à la moutarde		Chili végétarien (PC)	Quenelles de brochet Nantua
Pommes sautées	Trio de légumes			Haricots beurre
Cheddar	Carré de l'Est		Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde au miel				

	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	MSC Pêche Durable
	Haute Valeur Environnementale
	Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombres bulgares : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre
Trio de légumes : carottes, chou-fleur, brocolis

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 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Ouf dur  mayonnaise 		Salade verte vinaigrette 	Salade de carottes au cumin 
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc 		Pâtes façon bolognaise (PC) 	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes 	Jeunes carottes caramélisées 		(Égrené végétal) 	Semoule 
Petit suisse aux fruits 	Chaurce 		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine 	Banane		Brownies 	Compote pommes 
S/P : Pâté en croûte 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:

S/P: Sans Porc

PC: Plat complet

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage  Sauté de veau façon blanquette  Pommes rissolées Saint-Nectaire Mousse aux marrons	Crêpe au fromage Aiguillettes de colin  aux céréales  Courgettes et pommes de terre  Yaourt aromatisé Fruit de saison 		Carottes râpées vinaigrette  Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate  Chanterneige Beignet au chocolat 	Oeuf dur mayonnaise  Sauté de dinde à l'estragon Petits pois-carottes  Camembert Compote pommes fraises 

 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 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote		Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Rôti de veau au thym		Poisson pané	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés	Purée		Rôstis aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale		Brie	Kiri
Palet breton	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Compote de pommes

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise		Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*		Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de courgettes		Macaroni	Pommes au four
Croisillon au pommes	Camembert		Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison		Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			

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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Potage			Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (PC)			Cordon bleu
Purée	Yaourt sucré			Haricots verts
Yaourt aromatisé	Fruit de saisons			Groc 'lait
Fruit de saison				Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille				

INFORMATIONS:

Salade coléslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc