















VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

| |  LUNDI 30 <i>Menu végétarien</i> | MARDI 01 | MERCREDI 02 |  JEUDI 03 <i>Menu végétarien</i> | VENDREDI 04 |
|----------------------------|---|---|--|---|--|
| Entrée | | CHOU ROUGE AUX POMMES | CAROTTES RÂPÉES AU CITRON | | CÉLERI RÉMOULADE |
| Plat |  BOLOGNAISE VÉGÉTALE PÂTES |  CORDON BLEU ÉPINARDS A LA CREME |  FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES |  POÊLÉE DE LÉGUMES AU CURRY À L'INDIENNE RIZ BLANC |  ÉMINCÉ DE BOEUF DUO DE HARICOT VERTS ET BLANCS |
| Produit laitier | SAINT-PAULIN | YAOURT AROMATISÉ | | CAMEMBERT | |
| Dessert | POIRE | | COMPOTE POMME COING | KIWI | SEMOULE AU LAIT |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  |
| Goûter | <i>Goûter fourré fraise + lait</i> | <i>Pain au lait + fruit</i> | <i>Quatre quarts + petit suisse aromatisé</i> | <i>Pain tranché pâte à tartiner + jus d'orange</i> | <i>Barre de céréales + yaourt à boire</i> |



Appellation d'Origine
Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



Label Rouge

Menus validés le 02.05.24

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

| | LUNDI 07 | MARDI 08 <i>Menu végétarien</i> | MERCREDI 09 | JEUDI 10 Animation SAVOIE | VENDREDI 11 <i>Menu végétarien</i> |
|--------------------|--|--|--|--------------------------------|--|
| Entrée | | SALADE DE POMMES DE TERRE MAYONNAISE | SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE | | CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE |
| Plat | BOULETTES DE BOEUF CHOU FLEUR PERSILLÉ | OMELETTES AUX FINES HERBES RATATOUILLE | COLIN SAUCE TOMATES POÊLÉE MÉRIDIONNALE | CROZET AUX DÉS DE DINDE | TARTE AUX LÉGUMES SALADE VERTE |
| Produit laitier | CAMEMBERT | | FROMAGE BLANC AROMATISÉ | COMTÉ | PETIT SUISSE |
| Dessert | TARTE GRILLÉE AUX POMMES | FRUIT | | GÂTEAU DE SAVOIE | |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |
| Goûter | <i>Pain de mie confiture + yaourt nature sucré</i> | <i>Pain tranché édam + jus de pomme</i> | <i>Pain tranché pâte à tartiner + fruit</i> | <i>Madeleine + compote</i> | <i>Barre de céréales au chocolat + fruit</i> |



Appellation d'Origine
Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



Label Rouge
















Menus validés le 02.05.24
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**

Restauration municipale

MENUS* DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024
CUISINE DU MONDE



| | LUNDI 14 ITALIE | MARDI 15 ÉTATS-UNIS | MERCREDI 16 MOYEN-ORIENT | JEUDI 17 AMÉRIQUE DU SUD | VENREDI 18 ANTILLES |
|--------------------|---|--|---|---|--|
| Entrée | TOMATES MOZZARELLA BASILIC | COLESLAW |  |  | SALADE ANTILLAISE |
| Plat |  RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN |  CHEESEBURGER CHIPS |  TAJINE DE DINDE AUX PRUNEAUX ET AU MIEL |  PICADILLO VÉGÉTARIEN POMMES DE TERRE VAPEUR |  COLOMBO DE CABILLAUD DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES |
| Produit laitier |  |  | FROMAGE FRAIS | ROUDOUX |  |
| Dessert | TIRAMISU | COOKIES | SEGMENTS D'ORANGE A LA FLEUR D'ORANGER/MENTHE | YAOURT NATURE CONFITURE DE LAIT | DÉS DE FRUITS TROPICAUX |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  |
| Goûter | <i>Pain de mie confiture + briquette de lait</i> | <i>Brioche tranchée + smoothie</i> | <i>Barre de céréales au chocolat + fromage blanc</i> | <i>Madeleine + fruit</i> | <i>Pain tranché emmental + jus d'orange</i> |



Appellation d'Origine
Protégée



Agriculture d'Origine
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Viande et volaille
de France

Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 02.05.24

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons















* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**

Restauration municipale

MENUS* DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



VILLE DE
HOUILLES

| |  LUNDI 21 <i>Menu végétarien</i> | MARDI 22 | MERCREDI 23 |  JEUDI 24 <i>Menu végétarien</i> | VENDREDI 25 |
|--------------------|---|--|--|--|--|
| Entrée | | BETTERAVES | | | CONCOMBRES BULGARES |
| Plat |  TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE TOMATE |  BLANQUETTE DE POISSON AU TANDOORI RIZ |  ESCALOPE MILANAISE BOULGOUR AUX DÉS DE COURGETTES |  PIZZA CHEDDAR EMMENTAL SALADE VERTE ET MAÏS |  PAUPIETTES DE LAPIN AU JUS BEIGNETS DE CHOU-FLEUR |
| Produit laitier | CHAOURCE | FROMAGE BLANC AROMATISÉ  | CAMEMBERT | PETIT SUISSE NATURE  | |
| Dessert | POIRE | | COMPOTE POMME-COING | FRUIT | CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  |
| Goûter | <i>Quatre-quarts + yaourt à boire</i> | <i>Barre de céréales aux pommes + fruit</i> | <i>Pain tranché pâte à tartiner + fruit</i> | <i>Céréales + lait</i> | <i>Pain tranché gouda + jus de pommes</i> |



Appellation d'Origine
Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



Label Rouge

Menus validés le 02.05.24
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons















* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 28 OCTOBRE au 31 OCTOBRE 2024

| |  LUNDI 28 <i>Menu végétarien</i> | MARDI 29 | MERCREDI 30 |  JEUDI 31 <i>Menu végétarien</i> | VENDREDI 01 |
|------------------------|---|---|---|--|---------------------|
| Entrée | | RADIS BEURRE <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i> | DUO DE CHOUX VINAIGRETTE | MINI ROULÉ À L'EMMENTAL | |
| Plat |  LENTILLES CORAIL PROVENÇALES BOULGOUR  |  FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC CAROTTES POMMES DE TERRE |  HACHIS PARMENTIER |  ŒUFS DURS FLORENTINES (épinards béchamel) | |
| Produit laitier | BÛCHE DE CHÈVRE  | | | FRUIT  | |
| Dessert | YAOURT AROMATISÉ | FRUIT DE SAISON  | FLAN NAPPÉ CARAMEL | | |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | |
| Goûter | Gâteau marbré + fruit | Beignet aux pommes + lait | Pain de mie edam + fruit | Pain au lait confiture + jus d'orange | |
| | | | | | |



Appellation d'Origine Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille de France



Label Rouge

Menus validés le 02.05.24
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**