

























VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

Menus du 3 au 7 avril 2023

	LUNDI 3	MARDI 4 Menu végétarien	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7 Menu végétarien
Entrée	Chou blanc vinaigrette	 Chou blanc vinaigrette	Tarte au fromage	Carottes râpées en vinaigrette 	 Concombre à la crème et ciboulette
Plat	 Sauté de dinde au miel  Semoule au beurre 	Omelette Haricots verts	Navarin d'agneau  Jardinière de légumes	Duo de poisson sauce hollandaise  (beurre, échalotes, vin blanc, citron) Farfalles	Poêlée méridionale (tomates, haricots plats, pois chiche, courgette, poivrons, oignons, ail) Mélange 4 céréales (riz, blé, soja, quinoa)
Produit laitier	Saint Nectaire 	Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles) 	Camembert 	Petit Suisse aux fruits	Babybel
Dessert	Kiwi 	Eclair au chocolat 	Orange 	Pomme 	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain de mie tranché – confiture et petit suisse aromatisé	Barre de céréales au chocolat et lait	Brownie et yaourt à boire	Pain tranché emmental et jus d'orange  	Banane et lait



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 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

















Recettes et allergènes disponibles sur ce lien : <https://www.ville-houilles.fr/>



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

Menus du 10 au 14 avril 2023

	LUNDI 10	MARDI 11 Menu végétarien	MERCREDI 12	JEUDI 13 Repas à thème : Les Antilles	VENDREDI 14
Entrée	<b>FERIE</b>	 Betteraves vinaigrette 	Demi-pomelos <i>(Salade de pamplemousse pour les maternelles)</i>	Salade antillaise <i>(Batavia, ananas, crevettes, maïs, poivron et tomate)</i>	 Céleri rémoulade
Plat		Tortellini ricotta au fromage	Rôti de bœuf au jus Duo de courgettes	 Colombo de poulet  <i>(Lait de coco, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, vin blanc, épices colombo, ail)</i> Riz créole	Timbale de poisson  sauce armoricaine Purée de brocolis et pommes de terre 
Produit laitier		Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>	Saint Paulin	Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i>	Bûche de chèvre
Dessert		Kiwi 	Flan pâtissier	Tarte noix de coco	Poire
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Pain tranché  - beurre et yaourt à boire	Pain tranché  - confiture et fruit	Banane et lait	Barre de céréales au chocolat et fruit



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 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons





















Recettes et allergènes disponibles sur ce lien : <https://www.ville-houilles.fr/>



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

Menus du 17 au 21 avril 2023

	LUNDI 17 Menu végétarien	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20 Menu végétarien	VENDREDI 21
Entrée	 Carottes râpées aux raisins secs 	Salade de chou-blanc et maïs	Salade de pâtes à la Sicilienne  (Pâtes, tomates, poivrons, olives noires)	 Œuf dur mayonnaise	Salade de riz aux trois fromages (Riz, emmental, mimolette, feta, maïs)
Plat	Ratatouille Quinoa et boulgour	Axoa de veau  (Tomates, poivrons, oignons, vin blanc, beurre, ail, poudre de chili) Pommes de terre vapeur	Escalope de dinde au curry  Carottes Vichy	Couscous de légumes végétarien  Semoule au beurre 	Filet de poisson pané Petits pois
Produit laitier	Emmental 	Yaourt brassé nature  (Yaourt brassé nature sucré pour les maternelles)	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	
Dessert	Compote de pomme-abricot		Pomme 	Orange 	Poire
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales pétales de maïs et lait	Pain tranché - pâte à tartiner et lait 	Pain au lait – confiture et lait	Madeleine et compote de pommes 	Pain tranché  - chocolat et yaourt à boire



Appellation d'Origine Protégée



Produit décongelé



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée



Fait maison



Label Rouge

Viande et volaille de France



Label Rouge

Label Rouge

Menus validés le 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Recettes et allergènes disponibles sur ce lien : <https://www.ville-houilles.fr/>

























VILLE DE  
HOUILLES



# Restauration municipale



Menus du 24 au 28 avril 2023

	LUNDI 24 Menu végétarien	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27 Menu végétarien	VENDREDI 28
Entrée	 Salade iceberg	Taboulé oriental (avec semoule  )	Salade de tomates au basilic	 Macédoine mayonnaise	Salade de blé à la grecque (feta, olives noires, dés de tomates)
Plat	Parmentier végétarien aux lentilles 	 Emincé de bœuf en daube  Concentré de tomates, carottes, oignons, vin rouge, ail, thym, laurier) Carottes persillées	Paupiette de veau au jus  Riz basmati	Pâtes semi complètes  Poêlée butternut, courgettes et amandes	 Filet de cabillaud sauce citron Beignets de chou-fleur
Produit laitier	Cantal 	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 	Mini Roitelet	Chanteneige	Petit suisse aromatisée
Dessert	Compote pomme-vanille	Orange 	Mousse au chocolat au lait	Kiwi 	Pomme 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Biscuits fourrés au chocolat et lait	Pain tranché, Edam  Et jus d'orange	Croissant et jus de pomme	Moelleux nature et compote de pommes 	 Pain tranché Confiture et lait



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 16.02.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Recettes et allergènes disponibles sur ce lien : <https://www.ville-houilles.fr/>

