



















# Restauration municipale

Menus du 4 au 8 septembre 2023

	LUNDI 4 Menu végétarien	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8 Menu végétarien
Entrée	 Salade verte et dés d'emmental	Concombres vinaigrette			 Betteraves 
Plat	Raviolis aux légumes	 Aiguillette de poulet à la crème (Crème fraîche, échalotes, vin blanc) 	Filet de colin sauce dugléré (Oignons, tomates, ail, persil, vin blanc) 	 Daube de bœuf (oignons, carottes, tomates, ail, thym, laurier, vin rouge) 	Quenelles sauce mornay et emmental râpé (Crème fraîche, lait, muscade) 
Produit laitier	Vache qui rit	Pointe de brie			Yaourt aromatisé
Dessert	Pomme 	Dés de poire au sirop	Raisin blanc	Banane	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - confiture et petit suisse aromatisé	Madeleine et lait	Pain tranché  Pâte à tartiner et jus d'ananas	Pain au lait et compote de pommes 	Moelleux nature et yaourt à boire



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 04.07.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# Restauration municipale

Menus du 11 au 15 septembre 2023

	LUNDI 11	MARDI 12 Menu végétarien	MERCREDI 13	JEUDI 14 Menu végétarien	VENDREDI 15
Entrée	Carottes râpées 	 Salade de blé à la grecque (blé, feta, tomates, olives)		 Pastèque	
Plat	Boulettes de bœuf sauce barbecue  (Ketchup, miel, oignons, sucre, vinaigre balsamique) Pâtes semi-complètes 	Omelette au fromage Julienne de légumes	Sauté d'agneau  à la hongroise (Oignons, tomates, paprika) Haricots beurre	Poêlée asiatique Riz	Filet de poisson pané Épinards et pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc aux fruits		Camembert 	Yaourt nature  (yaourt nature sucré pour les maternelles)	Tome noire
Dessert		Poire	Tarte grillée aux abricots 		Raisin noir
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  , Gouda  et jus de pomme	Pain tranché  Chocolat et yaourt à boire 	Brioche tranchée et fruit	Barre de céréales au chocolat et fruit	Quatre-quarts 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





















Viande et volaille de France



Label Rouge

Menus validés le 04.07.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

	LUNDI 18 Menu végétarien	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 Menu végétarien	VENDREDI 22
Entrée		Salade de tomates et maïs au basilic	Salade de riz aux trois fromages		Melon
Plat	 Couscous aux légumes Semoule  au beurre	 Goulash de bœuf (Oignons, carottes, tomates, paprika) Pommes de terre vapeur	 Cuisse de poulet rôtie Carottes vichy	Tortellinis ricotta épinard sauce tomate	 Filet de colin sauce grenobloise (Sauce beurre blanc, câpres, croûtons, citron, persil) Riz pilaf 
Produit laitier	Pointe de brie	Yaourt aromatisé		Comté 	Petit suisse aux fruits
Dessert	Pomme 		Prunes	Poire	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché confiture et compote de pommes  	Barre de céréales aux pommes et fruit	Croissant et lait	Pain tranché  Pâte à tartiner et yaourt à boire	Goûters fourrés au chocolat et fruit



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

# Restauration municipale

Menus du 25 au 29 septembre 2023

	LUNDI 25 Menu végétarien	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29 Menu végétarien
Entrée	 Concombre sauce bulgare	Carottes râpées  aux dés d'emmental		Salade de tomates à l'échalote	 Salade iceberg vinaigrette
Plat	Omelette nature Ratatouille et pommes de terre	Saucisse de Toulouse ou <i>saucisse de volaille</i> Haricots verts et flageolets	Filet de cabillaud  sauce beurre blanc (Sauce beurre blanc, échalotes, citron, vin blanc) Boullgour valencienne	Paupiette de veau au jus  Farfalles à l'emmental	Mélange 4 céréales Courgettes sautées à l'ail
Produit laitier	Yaourt aux fruits mixés		Camembert 	Dés de fruit du verger	Fromage blanc nature  (fromage blanc nature <i>sucré pour les maternelles</i> )
Dessert		Compote pomme abricot	Poire		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  barre de chocolat et fruit	Madeleine et fruit	Cake aux pépites de chocolat et yaourt aromatisé	Pain tranché  confiture et petit suisse aromatisé	Quatre-quarts et jus de pomme



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

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

Menus validés le 04.07.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons