

Entrée

















Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Entrée		Salade blanche <i>(chou blanc, dés d'emmental)</i>	Carottes râpées vinaigrette 	 Salade de radis et mais	
Plat	 Poêlée de légumes à l'indienne au curry Riz blanc	Cordon bleu Haricots beurre	 Emincé de bœuf en daube <i>(Oignons, carottes, tomates, ail, laurier, thym, vin rouge)</i> Blé aux petits légumes	 Parmentier aux lentilles	 Filet de hoki sauce à l'oseille <i>(Crème fraîche, oseille, échalotes, vin blanc)</i> Épinards à la crème
Produit laitier	Brie		Petit suisse nature <i>(petit suisse nature sucré pour les maternelles)</i>	Fromage blanc aromatisé	Saint Paulin
Dessert	Kiwi 	Tarte au chocolat 			Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  confiture et petit suisse aromatisé	Moelleux nature et fruit	Gâteau marbré au chocolat et fruit	Pain tranché  Pâte à tartiner et jus de pomme	Pain au lait et lait



Appellation d'Origine
Protégée



Agriculture d'Origine
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison



Viande et volaille
de France

















Menus validés le 04.07.23
Les menus sont susceptibles
de varier selon les livraisons



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 9 AU 13 OCTOBRE 2023

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	 Salade verte et dés de mimolette	Coleslaw		 Picadillo végétarien	Concombre en vinaigrette
Plat	Crousti fromage Brocolis au beurre	Filet de hoki  sauce hollandaise <i>(échalotes, citron, vin blanc)</i> Quinoa	 Sauté de dinde au miel <i>(Oignons, miel, paprika)</i> Haricots verts et flageolets	 Picadillo végétarien Pommes de terre vapeur	Emincé de veau  aux oignons <i>(oignons, laurier, vin blanc)</i> Duo de carottes jaunes et oranges
Produit laitier		Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>	Mini roitelet	Gouda 	Riz au lait
Dessert	Dés de fruits tropicaux		Poire	Pomme 	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  Confiture et lait	Madeleine et fruit	Gâteau marbré au chocolat et jus de pomme	Pain tranché  chocolat et petit suisse	Pain au lait 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 04.07.23

Les menus sont susceptibles
de varier selon les livraisons

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

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18 Menu végétarien	JEUDI 19	VENDREDI 20 Menu végétarien
Entrée		Salade de tomate, feta et basilic	 Concombre à la crème et aneth		
Plat	 Steak haché de veau sauce poivre <i>(Crème fraîche, échalotes, poivres verts et gris)</i> Boulgour	 Duo de poisson au tandoori <i>(Crème fraîche, champignons, échalotes, citron, vin blanc)</i> Chou-fleur au beurre	 Œuf dur sauce béchamel à la noix de muscade <i>(Crème fraîche, lait, muscade)</i> Duo de courgettes et pommes de terre	 Sauté d'agneau aux herbes Carottes au cumin	 Chili sin carne Riz basmati
Produit laitier	Fromage blanc nature <i>(fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> 			Edam 	Boursin ail et fines herbes
Dessert	Pomme 	Brioche à la fleur d'orange	Crème dessert vanille et pain d'épices 	Banane	Tarte crumble pomme cannelle
Pain	Pain 	Pain d'huile d'olive et herbes de Provence	Pain 	Pain au Raz El Hanout	Pain 
Goûter	Pain tranché Emmental  Jus d'orange	Quatre quarts et fruit	Pain au lait, barre de chocolat et fruit	Pain de mie confiture et petit suisse aromatisé 	Banane et yaourt à boire



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

















Viande et volaille de France

Menus validés le 04.07.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Restauration municipale

MENUS DU 23 AU 27 OCTOBRE 2023

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée	Radis beurre <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>	 Salade de tomates et mozzarella	Pamplemousse <i>(Salade de pamplemousse pour les maternelles)</i>		
Plat	Filet de poisson pané Boullgour aux dés de courgettes 	Omelette aux fines herbes Poêlée forestière	 Emincé de bœuf à la flamande <i>(Oignons, pain d'épices, bière, carotte)</i> Polenta au parmesan 	 Brochette de dinde sauce curry <i>(Crème fraîche, lait de coco, oignons, curry)</i> Lentilles et dés de carottes	Pizza cheddar-emmental Salade verte
Produit laitier	Fromage blanc nature <i>(fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> 			Carré de l'est	Petit suisse nature <i>(Petit suisse nature sucré pour les maternelles)</i>
Dessert		Mille-feuille 	Compote de pomme coing	Pomme 	Clémentine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales au chocolat et fruit	Pain tranché Confiture et lait 	Brioche tranchée et smoothie	Quatre quart et fromage blanc aromatisé	Pain de mie  Pâte à tartiner et yaourt à boire



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Viande et volaille de France

Menus validés le 04.07.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons