



Entrée















Plat

Produit  
laitier

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1 <sup>ER</sup>	JEUDI 2	VENDREDI 3 Menu végétarien
Entrée				Pamplemousse (Salade de pamplemousse pour les maternelles)	 Macédoine mayonnaise
Plat	 Sauté de dinde  aux trois poivrons (Oignons, laurier, thym, vin blanc)  Quinoa	Filet de hoki  sauce citron (Sauce citron, crème fraîche, échalotes, piment, vin blanc)  Purée Crécy		 Carbonade de bœuf  (Oignons, pain d'épices, carottes, laurier, thym, bière)  Pommes de terre vapeur	Brocolis  Farfalles à l'emmental
Produit laitier	Babybel	Chanteneige		Petit Suisse nature (Petit Suisse nature sucré pour les maternelles)	
Dessert	Kiwi 	Orange 			Pomme 
Pain	Pain 	Pain 		Pain 	Pain 
Goûter	Madeleine et jus d'orange	Pain au lait – chocolat et lait		Pain tranché  - confiture et fruit	Barre de céréales au chocolat et yaourt à boire

**FÉRIÉ**



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 26.09.23

Les menus sont susceptibles  
de varier selon les livraisons
























VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 6	MARDI 7 Menu végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9 Menu végétarien	VENDREDI 10
Entrée	Radis au beurre <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>	 Potage potiron Vache Qui Rit	Carottes râpées  vinaigrette aux dés d'emmental		
Plat	 Boulettes de bœuf sauce chasseur <i>(Champignons, échalotes, estragon, ail, laurier, vin blanc)</i>  Riz blanc	Omelette au fromage  Chou-fleur au beurre	 Sauté d'agneau au cumin <i>(Oignons, carottes, ail, cumin)</i>  Haricots beurre	 Couscous de légumes végétarien  Semoule  au beurre	 Brandade de poisson  Salade verte
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé			Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>	Tomme noire
Dessert		Orange 	Moelleux au chocolat et chantilly	Kiwi 	Clémentine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - Pâte à tartiner et  compote de pommes	Pain au lait et jus d'ananas	Brioche tranchée, confiture et fruit <i>(Chocolat chaud pour les maternelles)</i>	Banane et lait	Pain tranché  - beurre 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 26.09.23

Les menus sont susceptibles  
de varier selon les livraisons

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



	LUNDI 13 Menu végétarien	MARDI 14	MERCREDI 15 Menu végétarien	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	 Salade verte aux croûtons	Salade verte aux croûtons	 Salade de pâtes fromagère	Salade de pâtes fromagère	Concombre et maïs en vinaigrette
Plat	 Quenelles sauce aurore (Crème fraîche, lait, tomate, échalote, vin blanc)  Blé aux petits légumes	 Sauté de bœuf au pain d'épices (Pain d'épices, carottes, crème fraîche, oignons, cannelle, mélange 4 céréales, vin blanc)  Pommes de terre vapeur	 Mujadarra (Mélange riz et lentilles aux épices d'orient)  Boulgour	 Emincé de dinde à la hongroise (Oignon, tomate, paprika)  Carottes Vichy	 Duo de poisson au tandoori (Crème fraîche, champignon, échalote, citron, vin blanc)  Epinards et pommes de terre
Produit laitier	Kiri	Petit suisse aux fruits	Mimolette		Yaourt aromatisé
Dessert	Poire		Clémentine	Banane	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	 Pain tranché beurre et yaourt à boire	Madeleine et fruit	Croissant et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires)	 Pain tranché confiture et jus d'orange	Banane et lait



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 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 20 Menu végétarien	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 Menu végétarien
Entrée	 Céleri rémoulade	Chou blanc, maïs et dés d'emmental	Concombre à la crème et aneth	 Carottes râpées vinaigrette 	
Plat	 Œuf dur sauce mornay (Emmental, crème fraîche, lait, muscade) Haricots verts et flageolets	 Sauté de veau Marengo (Oignon, tomate, champignon, ail, thym, vin blanc) Purée de pommes de terre et Boursin	 Pavé de saumon sauce hollandaise (Sauce hollandaise, échalote, citron, vin blanc) Riz aux dés de courgettes	Saucisse de Francfort / Saucisse de Francfort de volaille Lentilles au jus	Mélange quatre céréales Brocolis aux amandes
Produit laitier	Yaourt nature  (Yaourt nature sucré pour les maternelles)		Camembert 	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) 	Crème dessert au chocolat
Dessert		Dés de fruits tropicaux	Kiwi 		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse aromatisé	Pain tranché  chocolat et lait	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus de pomme (Chocolat chaud pour les maternelles)	Biscuits BN et fruit	Banane et yaourt à boire



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 26.09.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

# Restauration municipale

MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 1<sup>ER</sup> DECEMBRE 2023

	LUNDI 27 Menu végétarien	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30 Menu végétarien	VENDREDI 1 <sup>ER</sup>
Entrée		Salade verte aux dés de mimolette	Chou rouge en vinaigrette	 Concombre sauce bulgare	
Plat	Chili sin carne  Riz basmati	 Sauté de dinde sauce forestière (Champignon, crème fraîche, échalote, vin blanc)  Chou-fleur persillé	 Emincé de bœuf sauce bordelaise (Echalote, vin rouge)  Boullgour valencienne	Crousti-fromage Poêlée méridionale	Filet de hoki sauce armoricaine (Sauce armoricaine, crème fraîche, échalote, vin blanc)  Epinards à la crème
Produit laitier	Pointe de Brie		Yaourt nature  (Yaourt nature sucré pour les maternelles)		Leerdamer
Dessert	Clémentine	Tarte aux poires		Crème renversée	Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus de pomme	Barre de céréales aux pommes et fruit	Pain de mie tranché  - confiture et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Pain au lait – chocolat et fruit	Pain tranché  - Edam  et jus d'orange



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 26.09.23

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons