




















Restauration municipale

MENUS * DU 4 AU 8 DECEMBRE 2023

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6 Menu végétarien	JEUDI 7	VENREDI 8 Menu végétarien
Entrée		Salade blanche	 Pamplemousse (<i>Salade de pamplemousse pour les maternelles</i>)		
Plat	Paupiette de veau sauce lyonnaise (Oignons, persil, vin blanc)  Semoule  à l'orientale	Filet de poisson pané Carottes Vichy	Omelette aux fines herbes Pâtes semi-complètes 	Sauté d'agneau à la provençale (Tomates, oignons, ail, origan, herbes de Provinces, vin blanc)  Poêlée forestière	Tartiflette végétarienne  Salade verte
Produit laitier	Coulommiers		Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles) 	Fromage blanc aromatisé	Boursin nature
Dessert	Orange 	Paris Brest 		Banane	Kiwi 
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - beurre et compote de pommes 	Cake aux pépites de chocolat et fruit	Croissant et jus d'orange (Chocolat chaud pour les maternelles)	Brioche tranchée et yaourt à boire	Pain tranché  - confiture 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 26.09.23
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.**



	LUNDI 11 Menu végétarien	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 Menu végétarien	VENDREDI 15
Entrée	 (Logo AB Agriculture Biologique)	Radis au beurre <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>		 (Logo AB Agriculture Biologique)	Carottes râpées à l'orange 
Plat	Tortellini ricotta épinards à la sauce tomate	Filet de cabillaud au lait de coco  <i>(Sauce beurre blanc, lait de coco, noix de coco râpé, échalotes, citron, vin blanc)</i> Blé aux petits légumes	Cordon bleu Petits pois	Hachis parmentier de lentilles  Salade verte	Emincé de veau aux oignons  <i>(Oignons, laurier, vin blanc)</i> Haricots beurre
Produit laitier	Camembert 	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i>	Semoule au lait
Dessert	Pomme 		Banane	Kiwi 	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché chocolat et jus d'orange 	Quatre quart et fruit	Pain au lait – chocolat et compote de pommes  <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	Banane et petit suisse aromatisé	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



Viandes de France



Label Rouge




















Menus validés le 26.09.23

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 18 AU 22 DECEMBRE 2023

	LUNDI 18 Menu végétarien	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 Repas de Noël	VENDREDI 22 Menu végétarien
Entrée	 Taboulé à l'orientale et dés de féta (semoule )		Céleri et maïs en vinaigrette		 Carottes râpées  aux dés d'emmental
Plat	Omelette au fromage Brocolis	Filet de colin sauce safrané  (Crème fraîche, échalotes, piment, vin blanc)	 Emincé de bœuf en daube  (Oignons, carottes, tomates, laurier, ail, thym, vin rouge)	 Sauté de pintade sauce vallée d'Auge  (Crème fraîche, oignons, cidre doux, Calvados)	Poêlée rustique Polenta
Produit laitier		Fromage blanc nature (Fromage blanc nature  sucré pour les maternelles)		Babybel de Noël	
Dessert	Poire	Orange 	Dés de poire au sirop	Dessert festif	Clémentine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché  - Edam  et jus d'orange	Barre de céréales aux pommes et fruit	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus de pomme (Chocolat chaud pour les maternelles)	Banane et yaourt à boire	Biscuits BN au chocolat 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

Menus validés le 26.09.23
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 25 AU 29 DECEMBRE 2023

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28 Menu végétarien	VENDREDI 29
Entrée		Salade verte aux dés de mimolette		 Concombre en vinaigrette	
Plat		 Brochette de dinde sauce barbecue <i>(Ketchup, oignons, miel, sucre, vinaigre balsamique)</i>	 Emincé de bœuf à l'orientale <i>(Oignons, ail, gingembre, Raz el Hanout)</i>	 Poêlée butternut, courgettes et amandes	Filet de poisson meunière
		Petits pois aux champignons	Carottes et pommes de terre	Mélange 4 céréales <i>(riz, blé, quinoa, soja)</i>	Chou-fleur persillé
			Yaourt aromatisé		Pointe de Brie
Produit laitier					
Dessert		Tarte au flan	Dés de fruits tropicaux	Crème dessert vanille 	Banane
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Moelleux citron et fruit	Pain tranché  - beurre et fruit <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	Banane et lait	Quatre-quarts 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

* 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.**