












VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 01 AU 05 JUILLET 2024

	LUNDI 01	 MARDI 02 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 03	JEUDI 04 <i>Repas fin d'année</i>	 VENDREDI 05 <i>Menu végétarien</i>
Entrée	Segments de pomelos	Salade de tomates mozzarella et basilic		Pastèque	Œuf mayonnaise
Plat	Émincé de bœuf au tandoori Brocolis et pommes de terre	 Parmentier de lentilles	Croque-monsieur volaille Salade verte	Wings de poulet Serpentinis Sauce barbecue	 Salade de riz
Produit laitier		Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Camembert	Semoule au lait
Dessert	Moelleux au chocolat		Abricot		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain tranché-confiture + fruit</i>	<i>Gâteau marbré au chocolat + lait</i>	<i>Madeleine + yaourt à boire</i>	<i>Banane + petit suisse aromatisé</i>	<i>Pain de mie-pâte à tartiner + jus d'orange</i>



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 02.05.24

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 08 AU 12 JUILLET 2024
VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 08	MARDI 09 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12 <i>Menu végétarien</i>
Entrée	Salade coleslaw	Melon		Concombres	
Plat	Filet de poisson meunière Haricots verts 	Bouchées Mac & Cheese Potatoes	Jambon de dinde pepinette aux dés de courgettes	Émincé de bœuf Poêlée du soleil	Omelette Purée Boursin
Produit laitier			Brie 	Yaourt nature 	Petit suisse aromatisé
Dessert	Flan pâtissier frais	Bâtonnet glacé à l'eau	Pêche		Fruit
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain tranché emmental + fruit</i>	<i>Quatre-quart + fruit</i>	<i>Pain au lait + barre de chocolat Et lait</i>	<i>Pain de mie-confiture + lait</i>	<i>Madeleine + fruit</i>



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 02.05.24
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 15 AU 19 JUILLET 2024
VACANCES SCOLAIRES

	 LUNDI 15 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 16	MERCREDI 17 <i>Repas froid</i>	 JEUDI 18 <i>Menu végétarien</i>	 VENDREDI 19
Entrée		Céleri rémoulade		Tomates huile d'olive et basilic	Concombres et fêta
Plat	Pizza  Courgettes basilic Salade verte	 Émincé de veau au jus Semoule à l'orientale	 Rôti de bœuf Salade de riz niçoise (riz, tomates, poivrons, olives, œufs durs, maïs)	 Pâtes (semi-complètes) Carbonara (végétale) Et Fromage râpé	 Filet de colin sauce hollandaise Poêlée rustique (carottes, courgettes, haricots verts, pommes de terre, champignons, poivrons)
Produit laitier	P'tit Louis	 Flan nappé caramel	Fromage blanc aromatisé		Yaourt nature
Dessert	Compote de poire		Kiwi 	Nectarine	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain de mie- Confiture et yaourt à boire	BN au chocolat + fruit	Pain tranché emmental + jus d'orange	Petit beurre (biscuit) + glace vanille-fraise	Banane + 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 02.05.24
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 22 AU 26 JUILLET 2024
VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 22	 MARDI 23 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 24	JEUDI 25 <i>Repas froid</i>	 VENDREDI 26 <i>Menu végétarien</i>
Entrée		Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la crème		
Plat	 Filet de poisson meunière Boullgour aux petits légumes	 Omelette au fromage Brocolis au beurre et pommes de terre	 Boulettes d'agneau au cumin Poêlée tajine	Jambon de volaille Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalotes, persil)	 Dahl de lentilles corail Riz
Produit laitier	Mimolette		 Crème dessert vanille	Edam	Petit suisse
Dessert	Prunes	Glace au chocolat		Melon charentais	Pêche
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales + lait	Pain tranché confiture + jus d'orange	Brioche tranchée + fruit	Quatre-quart + fromage blanc aromatisé	Pain de mie-pâte à tartiner + 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 02.05.24
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 29 JUILLET AU 02 AOÛT 2024
VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 29	 MARDI 30 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 31	JEUDI 01 <i>Repas froid</i>	 VENDREDI 02 <i>Menu végétarien</i>
Entrée			Taboulé	Concombres et tomates vinaigrette	Salade de pâtes tricolores
Plat	 Brochette de dinde au curry Haricots verts et flageolets	 Pâtes Bolognaise végétale	 Filet de hoki Sauce citron Épinards et pommes de terre	 Rôti de dinde froid Sauce Tartare Chips	Crousti-fromage Ratatouille
Produit laitier	Saint Nectaire	Petit suisse		Petit pot de glace	Yaourt nature
Dessert	Kiwi 	Pastèque	Nectarine		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie confiture + yaourt</i>	<i>Madeleine + lait</i>	<i>Croissant + compote pomme-abricot</i>	<i>Marbré au chocolat + fruit</i>	<i>Pain tranché-gouda + jus de pomme</i>



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 02.05.24
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.**