



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

	LUNDI 30 Menu écoresponsable	MARDI 01 GREVE	MERCREDI 02 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 03 Menu végétarien	VENDREDI 04
Entrée		TARTINABLE TOMATES BASILIC	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON		CÉLERI RÉMOULADE
Plat	BOLOGNAISE  VÉGÉTALE PÂTES	RAVIOLIS LEGUMES	FILET DE HOKI SAUCE  À L'OSEILLE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POÊLÉE DE  LÉGUMES AU CURRY À L'INDIENNE RIZ BLANC	CORDON BLEU EPINARDS A LA CREME
Produit laitier	EMMENTAL			CAMEMBERT	
Dessert	POMME	COMPOTE	COMPOTE POMME COING	KIWI 	SEMOULE AU LAIT
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Goûter fourré fraise + lait	Pain au lait barre de chocolat + orange	Quatre quarts + petit suisse aromatisé	Pain tranché pâte à tartiner + jus d'orange	Barre de céréales + 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

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 07 AU 11 OCTOBRE 2024

	LUNDI 07	MARDI 08  Menu Ecoresponsable	MERCREDI 09 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 10 Animation SAVOIE	VENREDI 11  Menu végétarien
Entrée		BETTERAVES VINAIGRETTE	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE		CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE
Plat	EMINCÉ DE BOEUF  CHOU FLEUR PERSILLÉ 	OMELETTES NATURE RIZ A LA TOMATE	COLIN SAUCE TOMATES POÊLÉE MÉRIDIONNALE	CROZET AUX DÉS DE DINDE 	TARTE AUX LÉGUMES SALADE VERTE
Produit laitier	CAMEMBERT 		FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COMTÉ 	YAOURT FERMIER 
Dessert	TARTE GRILLÉE AUX POMMES	COMPOTE 		GÂTEAU DE SAVOIE	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie confiture + yaourt nature sucré</i>	<i>Pain tranché édam + jus de pomme</i>	<i>Pain tranché pâte à tartiner + fruit</i>	<i>Madeleine + compote</i>	<i>Barre de céréales au chocolat + 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



VIANDES
DE FRANCE



Label Rouge

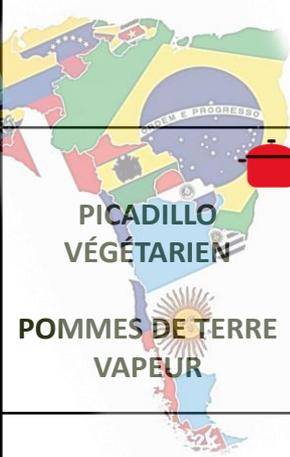
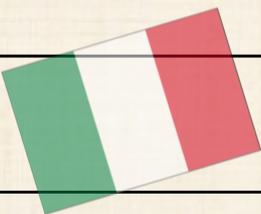
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons

* 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 14 AU 18 OCTOBRE 2024
CUISINE DU MONDE



	LUNDI 14 ITALIE	MARDI 15 ÉTATS-UNIS	MERCREDI 16 MOYEN-ORIENT	JEUDI 17 AMÉRIQUE DU SUD	VENREDI 18 ANTILLES
Entrée	TOMATES MOZZARELLA BASILIC	COLESLAW			SALADE ANTILLAISE
Plat	 RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	 CHEESEBURGER CHIPS	 TAJINE DE DINDE AUX PRUNEAUX ET AU MIEL SEMOULE AUX 4 ÉPICES	 PICADILLO VÉGÉTARIEN POMMES DE TERRE VAPEUR	 COLOMBO DE CABILLAUD DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES
Produit laitier			FROMAGE FRAIS	ROUDOUX	
Dessert	TIRAMISU	COOKIES	SEGMENTS D'ORANGE A LA FLEUR D'ORANGER/MENTHE	YAOURT NATURE CONFITURE DE LAIT	DÉS DE FRUITS TROPICAUX
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie confiture + briquette de lait</i>	<i>Brioche tranchée + smoothie</i>	<i>Barre de céréales au chocolat + fromage blanc</i>	<i>Madeleine + fruit</i>	<i>Pain tranché emmental + jus d'orange</i>



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

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 21 AU 25 OCTOBRE 2024



VILLE DE
HOUILLES

	 LUNDI 21 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 22	MERCREDI 23 <i>CENTRE DE LOISIRS</i>	 JEUDI 24 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 25
Entrée		BETTERAVES			CONCOMBRES BULGARES
Plat	 TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE TOMATE	 BLANQUETTE DE POISSON AU TANDOORI RIZ	 ESCALOPE MILANAISE BOULGOUR AUX DÉS DE COURGETTES	PIZZA CHEDDAR EMMENTAL SALADE VERTE ET MAÏS	 PAUPIETTES DE LAPIN AU JUS BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
Produit laitier	CHAOURCE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ 	CAMEMBERT	PETIT SUISSE NATURE 	
Dessert	POIRE		COMPOTE POMME-COING	FRUIT	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Quatre-quarts + yaourt à boire</i>	<i>Barre de céréales aux pommes + fruit</i>	<i>Pain tranché pâte à tartiner + fruit</i>	<i>Céréales + lait</i>	<i>Pain tranché gouda + jus de pommes</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

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 28 OCTOBRE au 31 OCTOBRE 2024

	 LUNDI 28 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 29	MERCREDI 30 <i>CENTRE DE LOISIRS</i>	 JEUDI 31 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 01
Entrée		RADIS BEURRE <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	MINI ROULÉ À L'EMMENTAL	
Plat	 LENTILLES CORAIL PROVENÇALES BOULGOUR 	 FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC CAROTTES POMMES DE TERRE	 HACHIS PARMENTIER	 ŒUFS DURS FLORENTINES <i>(épinards béchamel)</i>	
Produit laitier	 BÛCHE DE CHÈVRE				
Dessert	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON 	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	
Goûter	Gâteau marbré + fruit	Beignet aux pommes + lait	Pain de mie edam + fruit	Pain au lait confiture + jus d'orange	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

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.**