














VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS\* DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 04  Menu végétarien	MARDI 05	MERCREDI 06 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 07  Menu végétarien	VENDREDI 08
Entrée	 Velouté de Légumes			Radis au beurre (Salade de radis pour les maternelles)	Salade de pommes de terre persillées 
Plat	Croque Fromage	Boulettes de bœuf à la sauce tomate Semoule au beurre 	Sauté de dinde sauce forestière Haricots verts 	Omelette poêlée méridionale	Filet de Colin dieppoise Épinards à la crème
Produit laitier	Crème dessert vanille	Gouda	Cantal		
Dessert	Kiwi	Yaourt aromatisé	Tarte aux poires	Clémentine	Coupelle de fruits du verger
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché-fromage kiri et jus d'orange	Madeleine et poire	Barre de céréales aux fruits et petit suisse (chocolat chaud pour les maternelles)	Banane et yaourt à boire	Pain aux graines –pâte à tartiner 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



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 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 11 ARMISTICE 1918	MARDI 12	MERCREDI 13 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 14  Menu végétarien	VENDREDI 15
Entrée			Betteraves à la vinaigrette	Pamplemousse	
Plat		Cordon bleu Purée de de courge butternut 	Pavé de saumon sauce hollandaise Riz aux dés de courgettes	Pâtes semi-complètes Carbonara végétale et fromage râpé	Carbonade de  bœuf Chou-fleur persillé
Produit laitier		Tomme noire	Fromage blanc nature		Coulommiers
Dessert		Yaourt aux fruits		Poire	Kiwi
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<b>FÉRIÉ</b>	Pain tranché- confiture et fruit	Croissant au beurre et compote de pommes (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Pain tranché- edam et jus d'ananas	Biscuits BN 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

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 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

	 LUNDI 18 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 19	MERCREDI 20	 JEUDI 21 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 22
<b>Entrée</b>		Raïta de concombres 	Carotte râpée à l'orange 		Friand au fromage
<b>Plat</b>	Brochette de volaille sauce curry Haricots beurre, pommes de terre	Coquillettes Ratatouille	Emincé de bœuf bordelais Blé aux petits légumes	Dahl de lentilles corail Patates douces	Pavé de colin sauce à l'oseille Petits pois Carottes
<b>Produit laitier</b>	Mimolette			Comté	
<b>Dessert</b>	Moelleux au chocolat	Banane	Petit suisse aromatisé	Pomme	Compote de poire
<b>Pain</b>	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
<b>Goûter</b>	Céréales et lait	Pain tranché- emmental et fruit	Barre de céréales aux pommes yaourt à boire	Brioche tranchée et fruit	Pain au lait-barre de chocolat-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

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 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 25 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 26	MERCREDI 27 <i>CENTRE DE LOISIRS</i>	JEUDI 28 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 29
Entrée	Salade iceberg et mais	Salade de pâtes tricolores 		Macédoine mayonnaise	
Plat	Tarte aux poireaux Salade verte 	Sauté de veau Marengo  Carotte Vichy	Filet de poisson pané Haricots coco à la tomate	Omelette au fromage Purée Boursin 	Saucisse de porc /Volaille Potée Auvergnate 
Produit laitier	Saint Paulin				Cantal
Dessert	Semoule au lait	kiwi	Fromage Blanc	MaronSui's	Orange
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Banane et petit suisse	Pain tranché- confiture et lait	Barre de céréales au chocolat et fruits	Pain tranché- fromage et fruit	Quatre-quarts et yaourt à boire

APPELLATION  
D'ORIGINE  
PROTÉGÉE

Produit décongelé



Agriculture d'Origine  
Biologique

Menu végétarien



Appellation d'Origine  
Contrôlée

Fait maison



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.**