










VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 02 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 03	MERCREDI 04 <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI 05 <i>Menu grève</i>	VENDREDI 06
Entrée	Velouté de légumes 		Saucisson et saucisson de volaille		
Plat	Poêlée butternut, courgettes et amandes Riz 	Emincé de bœuf en daube Pomme de terre et champignons	Filet de hoki sauce citron Epinards à la crème		Sauté de dinde aux trois poivrons Quinoa 
Produit laitier		Bûche de chèvre			Chanteneige
Dessert	Compote pomme-coing	Kiwi	Tarte aux pommes		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
Goûter	<i>Pain tranché-pâte à tartiner et lait</i>	<i>Madeleine et compote</i>	<i>Pain tranché – beurre et orange (chocolat chaud pour les maternelles)</i>	<i>Pain au lait et yaourt à boire</i>	<i>Pain d'épice et clémentine</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 09 AU 13 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 09 <i>Jenu végétarien</i>	MARDI 10	MERCREDI 11 <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI 12 <i>Jenu végétarien</i>	VENDREDI 13
Entrée		Taboulé	<i>Concombre à la vinaigrette</i> 	<i>Salade iceberg</i> 	
Plat	Brocolis Farfalles à l'emmental	Cuisse de poulet sauce barbecue  Haricots plats persillés	Boulette d'agneau à la Hongroise Riz pilaf	Tartiflette végétarienne 	Filet de poisson meunière Ratatouille
Produit laitier	Gouda				Saint Nectaire
Dessert	Clémentine	Fromage blanc	Poire	Petit suisse nature et banane	Crème renversée
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Barre de céréales au chocolat et jus de pomme</i>	<i>Pain tranché confiture et pomme</i>	<i>Moelleux nature et lait (chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	<i>Yaourt à boire et banane</i>	<i>Pain tranché-fromage et 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 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 16 <i>Eco-responsable</i>	MARDI 17	MERCREDI 18 <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI 19 Repas de NOEL	 VENDREDI 20 Menu végétarien
Entrée	Betteraves		Potage potiron- vache qui riz 		Œuf mayonnaise
Plat	Couscous végétarien aux boulettes Végétales Semoule au beurre 	Paupiette de veau aux olives vertes Carottes Vichy	Filet de cabillaud au lait de coco Pommes vapeur		 Crousti - fromage Poêlée rustique
Produit laitier		Babybel			
Dessert	Yaourt à la fraise	Fruit	Compte de poire		Fromage blanc
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Moelleux citron et poire	Barre de céréales aux pommes et petit suisse	Pain tranché –confiture et lait (CHOCOLAT CHAUD POUR LES MATERNELLES		Madeleine et clémentine



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 23 AU 27 DÉCEMBRE 2024
VACANCES SCOLAIRES

	 LUNDI 23 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 24	MERCREDI 25 NOËL	 JEUDI 26 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 27
Entrée		Choux rouge vinaigrette 			Salade coleslaw 
Plat	Lasagnes aux légumes	Steak haché Pommes noisettes + Ketchup		Tortillas Duo de haricots verts et beurre	Blanquette de colin Petits pois 
Produit laitier	Emmental			Saint Paulin	
Dessert	Poire	Compote pomme-vanille		Petit suisse	Crème dessert à la vanille
Pain	Pain 	Pain 		Pain 	Pain 
Goûter	<i>Goûter fourré à la fraise et lait</i>	<i>Pain tranché-beurre et lait</i>		FÉRIÉ	<i>Brioche tranchée et Yaourt à boire</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.**