VILLE DE HOUILLES

Restauration municipale

MENUS * DU 2 AU 5 AVRIL 2024

	LUNDI 1ER	MARDI 2 Menu végétarien	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5 Menu végétarien
Entrée	FÉRIÉ	***GREVE*** ***Menu du jour susceptible d'être modifié***	Concombre en dés crème ciboulette	Carottes râpées au citron	**Salade de pommes de terre mayonnaise**
Plat		**Poêlée Ratatouille** **Blé pilaf**	Saucisse de porc *ou* Paupiette de veau Potée auvergnate	Blanquette de colin aux champignons Pennés	**Poêlée méridionale** **Duo gourmand aux épices du Liban**
Produit laitier		**Ile flottante**			
Dessert		**Orange**	Petit suisse aux fruits	Pomme	**Crème dessert vanille**
Pain		**Pain**	Pain	Pain	**Pain**
Goûter		**Barre de céréales au chocolat et lait**	Brownie et yaourt à boire	Pain tranché Emmental Et jus d'orange	**Banane 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 29.02.24
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

VACANCES SCOLAIRES - MENUS* DU 8 AU 12 AVRIL 2024

	LUNDI 8	MARDI 9 Menu végétarien	MERCREDI 10	JEUDI 11 Menu végétarien	VENDREDI 12
Entrée		Betteraves vinaigrette		Salade de riz niçoise	
Plat	Filet de haddock sauce crème fumée aneth Pommes persillées et carottes Vichy	Couscous de légumes végétarien Semoule au beurre	Rôti de bœuf au jus Pommes dauphines	Raviolis aux légumes sauce pesto rouge et fromage râpé	Brochette de volaille sauce curry Haricots beurre
Produit laitier	Bûche au mélange de lait	Fromage blanc aromatisé	*Elémentaires* Yaourt nature *Maternelles* Yaourt nature sucré		*Elémentaires* Petit suisse nature *Maternelles* Petit Suisse nature sucré
Dessert	Flan pâtissier	Coupelle de fruits du verger	Banane	Kiwi	Pomme cuite au caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Pain au lait et Chocolat au lait	Pain tranché beurre et yaourt à boire	Pain tranché confiture et pomme	Barre de céréales au chocolat et fruit	Banane et lait

Appellation d'Origine Protégée
Agriculture d'Origine Biologique
Appellation d'Origine Contrôlée
Produit décongelé
Menu végétarien
Fait maison
Viande et volaille de France
Label Rouge

Menus validés le 29.02.24
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

VACANCES SCOLAIRES - MENUS * **DU 15 AU 19 AVRIL 2024**

	LUNDI 15 Menu végétarien	MARDI 16	MERCREDI 17 Menu végétarien	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée		Salade de tomates aux 3 fromages	Œuf dur mayonnaise		Salade de chou blanc et maïs
Plat	Ratatouille Quinoa et boulgour	Axoa de veau Petits pois	Tortellini ricotta avec fromage râpé	Escalope milanaise Carottes à la crème	Filet de poisson meunière au citron Pommes vapeur
Produit laitier	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	Tomme noire des Pyrénées	*Elémentaires* Yaourt nature *Maternelles* Yaourt nature sucré	
Dessert	Compote pomme-abricot		Orange	Pomme	Poire au sirop
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Céréales pétales de maïs et lait	Pain tranché - pâte à tartiner et fruits	Pain au lait -confiture et lait	Banane et petit suisse aromatisé	Pain tranché- chocolat et yaourt à boire

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 29.02.24
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 AVRIL 2024

	LUNDI 22 Menu végétarien	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 Menu végétarien	VENDREDI 26
Entrée			Salade de tomates au basilic	**Macédoine de légumes mayonnaise**	Carottes râpées aux raisins secs
Plat	**Parmentier végétarien aux lentilles**	Hamburger de bœuf Pommes rosties Salade verte	Paupiette de lapin au jus Beignets de chou-fleur	**Riz basmati** **Poêlée de butternut, courgettes et amandes**	Plein filet de cabillaud sauce citron Ebly aux légumes
Produit laitier	**Cantal**	Camembert		*Elémentaires* Yaourt nature *Maternelles* Yaourt nature sucré	Petit Suisse aromatisé
Dessert	**Compote pomme-vanille**	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		
Pain	**Pain**	Pain	Pain	**Pain**	Pain
Goûter	**Biscuits fourrés au chocolat et briquette de lait**	Pain tranché- Edam et jus d'orange	Croissant au beurre et jus de pommes	**Gâteau moelleux et compote de fruits**	Pain tranché-confiture et lait aromatisé

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 29.02.24
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 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30 Menu végétarien	MERCREDI 1ER	JEUDI 2	VENDREDI 3 Menu végétarien
Entrée		Salade de pommes de terre Western			Betteraves vinaigrette
Plat	Brochette de volaille sauce curry Quinoa Pilaf	Pizza aux 3 fromages Salade verte et maïs	FÉRIÉ	Filet de colin dieppoise Epinards béchamel	Cordon végétarien Pennés bio
Produit laitier	*Elémentaires* Petit suisse nature *Maternelles* Petit suisse nature sucré			Edam	Camembert bio
Dessert	Pomme	Riz au lait vanille		Kiwi	Compote de pomme biscuitée
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain
Goûter	Pain tranché-confiture et jus de fruits	4/4 Breton marbré et pomme		Pain tranché-pâte à tartiner et compote de pommes	Pain tranché-confiture et lait aromatisé

Appellation d'Origine Protégée
Agriculture d'Origine Biologique
Appellation d'Origine Contrôlée
Produit décongelé
Menu végétarien
Fait maison
Viande et volaille de France
Label Rouge

Menus validés le 29.02.24
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.**