

















VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS\* DU 03 AU 07 JUIN 2024

	LUNDI 03	 MARDI 04 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 05	JEUDI 06	 VENDREDI 07 <i>Menu végétarien</i>
Entrée		Tomates vinaigrette au basilic		Pastèque	
Plat	Sauté de porc au curry  Ou  Paupiette au curry (sans porc)  Boulghour	 Mélange 4 céréales (riz, blé, soja, quinoa)  Gratin de courgettes	 Filet de colin sauce citron  Carottes Vichy et pommes de terre	Cheeseburger  Chips	 Picadillo végétarien  Riz basmati
Produit laitier	Gouda 		Fromage blanc nature 		Coulommiers
Dessert	Tarte fraiche aux pommes	Compote pomme-banane	Fraises	Glace	Abricot
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain tranché confiture + yaourt à boire</i>	<i>Madeleine et fruit</i>	<i>Gâteau marbré au chocolat et compote de pommes</i>	<i>Pain tranché- fromage et fruit</i>	<i>Pain au lait Barre de chocolat et lait</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 10 AU 14 JUIN 2024

	 LUNDI 10 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 11	MERCREDI 12	 JEUDI 13 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 14
Entrée		Melon			
Plat	Crousti-fromages Haricots verts persillés 	Boulettes d'agneau Sauce tomate Penne au fromage	Émincé de veau marengo Printanière de légumes	Poêlée asiatique <i>(petits pois, carottes, haricots mungo, poireaux, pois mange-tout, champignons noirs)</i> Riz safrané	Brandade de poisson Salade verte
Produit laitier	Fromage blanc		Camembert 	Yaourt nature 	Tome noire
Dessert	Kiwi 	Éclair au chocolat	Nectarine	Banane	Prunes
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain tranché confiture et Compote</i>	<i>Kiwi  et yaourt à boire</i>	<i>Pain au chocolat Et lait</i>	<i>Céréales et lait</i>	<i>Pain tranché-confiture et 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 17 AU 21 JUIN 2024

	 LUNDI 17 <i>Écoresponsable</i>	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	 VENDREDI 21 <i>Menu végétarien</i>
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Pastèque		Concombre et maïs vinaigrette	Œuf mayonnaise
Plat	Omelette  Poêlée ratatouille	 Émincé de bœuf sauce lyonnaise Semoule au beurre 	 Rôti de dinde au jus Choux-fleurs	 Filet de colin Sauce beurre blanc Carottes et pommes de terre	Tarte tomates chèvre Salade verte
Produit laitier	Yaourt fermier 	Crème dessert vanille 	Mimolette	Yaourt aromatisé	
Dessert	Pancake 		Pêche		Bâtonnet glacé vanille (élem) et Pot vanille-fraise (mater)
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie-Edam et compote</i>	<i>Biscuits fourrés au chocolat + fruit</i>	<i>Quatre-quart Yaourt nature</i>	<i>Pain tranché-fromage et fruit</i>	<i>Barre de céréales aux pommes et 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 24 AU 28 JUIN 2024

	 LUNDI 24 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	 VENDREDI 28 <i>Menu végétarien</i>
Entrée		Carottes râpées à l'orange	Salade composée (tomates, cœurs de palmier, maïs, emmental)		Melon charentais
Plat	Tortillas Duo de haricots verts et beurre	 Coquillettes à la bolognaise et fromage râpé	 Filet de poisson meunière Purée Crécy	 Couscous merguez Semoule de blé	 Blésotto aux légumes sautés
Produit laitier	Fromage blanc			Camembert	Yaourt
Dessert	Abricot	Compote pomme-poire	Nectarine	Prunes	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain tranché-barre chocolat + lait</i>	<i>Madeleine et fruit</i>	<i>Beignets aux pommes et yaourt aromatisé</i>	<i>Pain de mie confiture et compote pommes</i>	<i>Pain au lait Barre de chocolat et lait</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

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.**