

Restauration municipale

MENUS* DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

	 LUNDI 02 Menu végétarien	MARDI 03	MERCREDI 04	 JEUDI 05 Menu végétarien	 VENDREDI 06
Entrée		CONCOMBRES SAUCE BULGARE		BETTERAVE MIMOSA	SALADE DE POMMES DE TERRE
Plat	RAVIOLIS AUX LÉGUMES	 AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE SEMOULE	 STEAK HACHÉ DE BŒUF PETITS POIS- CAROTTES AUX OIGNONS	TARTE AUX POIREAUX SALADE VERTE	 POISSON MEUNIÈRE AU CITRON ÉPINARDS A LA CREME
Produit laitier	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC	GOUDA		
Dessert	POMME		RIZ AU LAIT	TARTE AUX POMMES	MELON
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain tranché- confiture + petit suisse aromatisé</i>	<i>Madeleine + lait</i>	<i>Barre de céréales aux pommes + orange</i>	<i>Pain au lait chocolat + jus d'ananas</i>	<i>Pain tranché- fromage + kiwi</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 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI 09	MARDI 10 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 11	JEUDI 12 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 13
Entrée		TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX DÉS D'EMMENTAL		SALADE POIS CHICHES FÊTA MENTHE CONCOMBRES
Plat	SAUTÉ DE VEAU HARICOTS VERTS FLAGEOLETS 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE FROMAGE RAPÉ PÂTES SEMI-COMPLETES	PARMENTIER DE POISSON	OMELETTE RIZ CANTONNAIS	BOULETTES D'AGNEAU PURÉE DE CRÉCY
Produit laitier	TOMME NOIRE 	FROMAGE BLANC		COULOMMIERS 	YAOURT NATURE  <i>(sucré pour les maternelles)</i>
Dessert	DÉS DE FRUITS DU VERGER		COMPOTE POIRE	TARTE AU CHOCOLAT	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales + lait	<i>Pain tranché gouda + orange</i>	<i>Brownie chocolat + yaourt à boire</i>	<i>Quatre-quarts+ petit suisse aromatisé</i>	<i>Barre de céréales au chocolat + banane</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 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

	 LUNDI 16 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 17	MERCREDI 18	 JEUDI 19 <i>Menu végétarien</i>	 VENDREDI 20
Entrée			LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ A LA GRECQUE <i>(blé, fêta, tomates, olives)</i>	
Plat	BURGER VÉGÉTARIEN  SALADE VERTE	 CUISSE DE POULET RÔTIE SAUCE BASQUAISE COQUILLETES	 PAUPIETTES DE VEAU AU JUS DUO DE CAROTTES PERSILLÉES	 CROUSTI FROMAGE POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS	 FILET DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO RIZ PILAF
Produit laitier	GOUDA			FROMAGE BLANC	COMTÉ
Dessert	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME-ABRICOT	RAISIN NOIR		PRUNES
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie pâte à tartiner + orange</i>	<i>Madeleine + yaourt à boire</i>	<i>Gâteau marbré au chocolat + lait</i>	<i>Brioche tranchée + jus de fruit</i>	<i>Pain tranché confiture + yaourt</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 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

	 LUNDI 23 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 24	MERCREDI 25	 JEUDI 26 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 27
Entrée		SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE		BETTERAVES 	
Plat	 COUSCOUS AUX LÉGUMES SEMOULE AU BEURRE	 SAUCISSE DE VOLAILLE CHOU-FLEUR	 FILET DE COLIN SAUCE DUGLÉRÉ MÉLANGE 4 CÉRÉALES PETITS LÉGUMES	 QUENELLES SAUCE MORNAY ET EMMENTAL RAPÉ GRATIN DE COURGETTES	 GOULASH DE BŒUF POMMES VAPEUR
Produit laitier	SAINT NECTAIRE	YAOURT NATURE  <i>(sucré pour les maternelles)</i>	EDAM		CAMEMBERT
Dessert	DÉS DE POIRE AU SIROP		BANANE 	TARTE AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE AUX FRUITS
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie pâte à tartiner + yaourt à boire</i>	<i>Barre de céréales + pomme</i>	<i>Croissant + lait</i>	<i>Pain tranché emmental + kiwi</i>	<i>Moelleux nature + compote</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.**