



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS\* DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

	 <b>LUNDI 30</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>MARDI 01</b>	<b>MERCREDI 02</b>	 <b>JEUDI 03</b> <i>Menu végétarien</i>	<b> VENDREDI 04</b>
Entrée		<b>CHOU ROUGE AUX POMMES</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</b>		<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>
Plat	 <b>BOLOGNAISE VÉGÉTALE</b>  <b>PÂTES</b>	 <b>CORDON BLEU ÉPINARDS A LA CREME</b>	 <b>FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE</b>  <b>BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</b>	 <b>POÊLÉE DE LÉGUMES AU CURRY À L'INDIENNE</b>  <b>RIZ BLANC</b>	 <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b>  <b>DUO DE HARICOT VERTS ET BLANCS</b>
Produit laitier	<b>SAINT-PAULIN</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>		<b>CAMEMBERT</b>	
Dessert	<b>POIRE</b>		<b>COMPOTE POMME COING</b>	<b>KIWI</b>	<b>SEMOULE AU LAIT</b>
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<b>Goûter fourré fraise + lait</b>	<b>Pain au lait + fruit</b>	<b>Quatre quarts + petit suisse aromatisé</b>	<b>Pain tranché pâte à tartiner + jus d'orange</b>	<b>Barre de céréales + yaourt à boire</b>



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 07 AU 11 OCTOBRE 2024

	LUNDI 07	MARDI 08 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 09	JEUDI 10 Animation SAVOIE	VENDREDI 11 <i>Menu végétarien</i>
Entrée		SALADE DE POMMES DE TERRE MAYONNAISE	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE		CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE
Plat	BOULETTES DE BOEUF  CHOU FLEUR PERSILLÉ	OMELETTES AUX FINES HERBES  RATATOUILLE	COLIN SAUCE TOMATES  POÊLÉE MÉRIDIONNALE	CROZET AUX DÉS DE DINDE	TARTE AUX LÉGUMES  SALADE VERTE
Produit laitier	CAMEMBERT		FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COMTÉ	PETIT SUISSE
Dessert	TARTE GRILLÉE AUX POMMES	FRUIT		GÂTEAU DE SAVOIE	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	<i>Pain de mie confiture + yaourt nature sucré</i>	<i>Pain tranché édam + jus de pomme</i>	<i>Pain tranché pâte à tartiner + fruit</i>	<i>Madeleine + compote</i>	<i>Barre de céréales au chocolat + 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

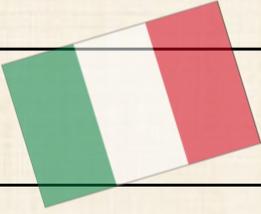
Menus validés le 02.05.24  
Les menus sont susceptibles de  
varier selon les livraisons

\* 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.**

# Restauration municipale

MENUS\* DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024  
CUISINE DU MONDE



	LUNDI 14 ITALIE	MARDI 15 ÉTATS-UNIS	MERCREDI 16 MOYEN-ORIENT	JEUDI 17 AMÉRIQUE DU SUD	VENREDI 18 ANTILLES
Entrée	<b>TOMATES MOZZARELLA BASILIC</b>	<b>COLESLAW</b>			<b>SALADE ANTILLAISE</b>
Plat	 <b>RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN</b>	 <b>CHEESEBURGER CHIPS</b>	 <b>TAJINE DE DINDE AUX PRUNEAUX ET AU MIEL</b>	 <b>PICADILLO VÉGÉTARIEN</b> <b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	 <b>COLOMBO DE CABILLAUD</b> <b>DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES</b>
Produit laitier			<b>FROMAGE FRAIS</b>	<b>ROUDOUX</b>	
Dessert	<b>TIRAMISU</b>	<b>COOKIES</b>	<b>SEGMENTS D'ORANGE A LA FLEUR D'ORANGER/MENTHE</b>	<b>YAOURT NATURE CONFITURE DE LAIT</b>	<b>DÉS DE FRUITS TROPICAUX</b>
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain de mie confiture + briquette de lait</i>	<i>Brioche tranchée + smoothie</i>	<i>Barre de céréales au chocolat + fromage blanc</i>	<i>Madeleine + fruit</i>	<i>Pain tranché emmental + 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



VIANDES  
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.**

# Restauration municipale

MENUS\* DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



VILLE DE  
HOUILLES

	 LUNDI 21 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 22	MERCREDI 23	 JEUDI 24 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 25
Entrée		BETTERAVES			CONCOMBRES BULGARES
Plat	 TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE TOMATE	 BLANQUETTE DE POISSON AU TANDOORI RIZ	 ESCALOPE MILANAISE BOULGOUR AUX DÉS DE COURGETTES	 PIZZA CHEDDAR EMMENTAL SALADE VERTE ET MAÏS	 PAUPIETTES DE LAPIN AU JUS BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
Produit laitier	CHAOURCE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ 	CAMEMBERT	PETIT SUISSE NATURE 	
Dessert	POIRE		COMPOTE POMME-COING	FRUIT	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Quatre-quarts + yaourt à boire</i>	<i>Barre de céréales aux pommes + fruit</i>	<i>Pain tranché pâte à tartiner + fruit</i>	<i>Céréales + lait</i>	<i>Pain tranché gouda + jus de pommes</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 28 OCTOBRE au 31 OCTOBRE 2024

	 <b>LUNDI 28</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>MARDI 29</b>	<b>MERCREDI 30</b>	 <b>JEUDI 31</b> <i>Menu végétarien</i>	<b> VENDREDI 01</b>	
<b>Entrée</b>		<b>RADIS BEURRE</b> <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>	<b>DUO DE CHOUX VINAIGRETTE</b>	<b>MINI ROULÉ À L'EMMENTAL</b>		
<b>Plat</b>	 <b>LENTILLES CORAIL PROVENÇALES</b>  <b>BOULGOUR</b> 	 <b>FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC</b>  <b>CAROTTES POMMES DE TERRE</b>	 <b>HACHIS PARMENTIER</b>	 <b>ŒUFS DURS FLORENTINES</b> <i>(épinards béchamel)</i>		
<b>Produit laitier</b>	 <b>BÛCHE DE CHÈVRE</b>					
<b>Dessert</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b> 	<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>FRUIT</b>		
<b>Pain</b>	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b> 		
<b>Goûter</b>	<b>Gâteau marbré + fruit</b>	<b>Beignet aux pommes + lait</b>	<b>Pain de mie edam + fruit</b>	<b>Pain au lait confiture + jus d'orange</b>		<b>FÉRIÉ</b>



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.**