










VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 04 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 05	MERCREDI 06 <i>CENTRE DE LOISIRS</i>	JEUDI 07 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 08
Entrée	 Velouté de Légumes			 Radis au beurre (Salade de radis pour les maternelles)	Salade de pommes de terre persillées
Plat	Croque Fromage	Boulettes de bœuf à la sauce tomate Semoule au beurre	Sauté de dinde sauce forestière Haricots verts	Quenelle sauce Mornay Poêlée méridionale	Filet de Colin dieppoise Épinards à la crème
Produit laitier	Crème dessert vanille	Gouda	Cantal		
Dessert	Kiwi	Yaourt aromatisé	Tarte aux poires	Clémentine	Coupelle de fruits du verger
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché- fromage Kiri et jus d'orange	Madeleine et poire	Barre de céréales aux fruits et petit suisse (chocolat chaud pour les maternelles)	Banane et yaourt à boire	Pain au lait et barre chocolat



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 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 11 ARMISTICE 1918	MARDI 12	MERCREDI 13 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 14  Menu végétarien	VENDREDI 15
Entrée			Betteraves à la vinaigrette	Pamplemousse	
Plat		Cordon bleu Purée de potiron 	Pavé de saumon sauce hollandaise Riz aux dés de courgettes	Pâtes semi-complètes Carbonara végétale et fromage râpé	Carbonade de  bœuf Chou-fleur persillé
Produit laitier		Tomme noire	Fromage blanc nature		Camembert
Dessert		Yaourt aux fruits		Poire	Kiwi
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter		Pain tranché-confiture et Pomme	Croissant au beurre et compote de pommes (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Pain tranché-edam et jus d'ananas	Biscuits BN et lait

FÉRIÉ



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

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 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

	 LUNDI 18 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 19	MERCREDI 20	 JEUDI 21 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 22
Entrée		Raïta de concombres 	Carotte râpée à l'orange 		Crêpe au fromage
Plat	Brochette de volaille sauce curry Haricots beurre, pommes de terre	Coquillettes Ratatouille	Emincé de bœuf bordelais Blé aux petits légumes	Dahl de lentilles corail Patates douces	Pavé de colin sauce à l'oseille Petits pois Carottes
Produit laitier	Mimolette			Saint-Paulin	
Dessert	Compote de pomme-biscuit	Tarte au chocolat	Petit suisse aromatisé	Pomme	Compote de poire
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales et lait	Pain tranché- emmental et fruit	Barre de céréales aux pommes yaourt à boire	Brioche tranchée et fruit	Pain au lait-barre de chocolat-lait



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

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 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 25 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 26	MERCREDI 27 <i>CENTRE DE LOISIRS</i>	JEUDI 28 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 29
Entrée	Salade iceberg et mais	Salade de pâtes tricolores		Macédoine mayonnaise	
Plat	Tarte aux poireaux Salade verte	Sauté de veau Marengo Carotte Vichy	Filet de poisson pané Haricots coco à la tomate	Omelette au fromage Purée Boursin	Saucisse de porc /Volaille Potée Auvergnate
Produit laitier	Bûche de chèvre				Cantal
Dessert	Semoule au lait	kiwi	Fromage Blanc	MaronSui's	Orange
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Banane et petit suisse	Pain tranché- confiture et lait	Barre de céréales au chocolat et fruits	Pain tranché- fromage et fruit	Quatre-quarts et yaourt à boire

APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE

Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique

Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée

Fait maison



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.**