



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 09 AU 13 DÉCEMBRE 2024

	 LUNDI 09 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 10	MERCREDI 11 <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI 12 <i>Menu grève</i>	 VENDREDI 13
Entrée		Taboulé	<i>Concombre à la vinaigrette</i> 		<i>Salade iceberg</i> 
Plat	Brocolis Farfalles à l'emmental	Cuisse de poulet sauce barbecue Haricots plats persillés 	Boulette d'agneau à la Hongroise Riz pilaf		Tartiflette végétarienne 
Produit laitier	Gouda				
Dessert	Clémentine	Fromage blanc	Poire		Petit suisse nature et Kiwi
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Barre de céréales au chocolat et jus de pomme</i>	<i>Pain tranché confiture et pomme</i>	<i>Moelleux nature et lait (chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	<i>Yaourt à boire et banane</i>	<i>Pain tranché-fromage et 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 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 16 <i>Eco-responsable</i>	MARDI 17	MERCREDI 18 <i>Centre de loisirs</i>	JEUDI 19 Repas de NOEL	VENDREDI 20
Entrée	Betteraves		Potage potiron- vache qui riz 		Œuf mayonnaise
Plat	Couscous végétarien aux boulettes Végétales Semoule au beurre 	Crousti - fromage Poêlée rustique 	Filet de cabillaud au lait de coco Pommes vapeur		Filet de poisson Meunière Ratatouille
Produit laitier		Cantal			
Dessert	Yaourt à la fraise	Crème renversée	Compte de poire		Fromage blanc
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Moelleux citron et poire	Barre de céréales aux pommes et petit suisse	Pain tranché et lait (CHOCOLAT CHAUD POUR LES MATERNELLES		Madeleine et clémentine



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.