




































VILLE DE  
HOUILLES

<b>Menus</b> Du 06 au 10 janvier 2025		<b>Lundi 06</b> Menu végétarien 	<b>Mardi 07</b>	<b>Mercredi 08</b>	<b>Jeudi 09</b>	<b>Vendredi 10</b> Menu végétarien 
<b>Entrée</b>				 Velouté de lentilles corail		 Radis beurre <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>
<b>Plat</b>	 Omelette aux herbes Ratatouille	 Sauté de veau Marengo Pommes de terre	 Paupiette de lapin au jus Beignets de chou-fleur	 Médaille de Merlu sauce Hollandaise Boulgour	 Tortellini ricotta épinards	
<b>Produit laitier</b>	 Pointe de Brie		 Yaourt aux fruits mixés	 	 	
<b>Dessert</b>	 Banane	 Galette des rois Kiwi		 Orange		
<b>Pain</b>	 	 	 	 	 	
<b>Goûter</b>	 Palet breton et petit suisse	 Lait et céréales	 Pain tranché-fromage et clémentine <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	 Madeleine et yaourt à boire	 Pain tranché-beurre et miel Poire	

Menus validés le 12/12/24  
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons



Menu végétarien



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Fait maison



Label Rouge




























Appellation d'Origine Contrôlée

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

<b>Menus</b> <b>Du 13 au 17 janvier</b> <b>2025</b>	<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14</b> Menu végétarien	<b>Mercredi 15</b>	<b>Jeudi 16</b> Menu végétarien	<b>Vendredi 17</b>
<b>Entrée</b>		 Velouté de champignons	 Betteraves	 Salade d'endives aux noix	
<b>Plat</b>	 Boulettes de bœuf Purée de brocolis	 Chili sin carne Riz basmati	 Sauté d'agneau au jus Jardinière de légume	 Lasagnes de légumes	 Filet de colin Dieppoise Épinards
<b>Produit laitier</b>	 Cantal	 Yaourt nature		 Fromage blanc	 Coulommiers
<b>Dessert</b>	 Poire		 Mousse au chocolat au lait		 Tarte aux pommes
<b>Pain</b>	 Label Rouge	 AB	 Label Rouge	 AB	 Label Rouge
<b>Goûter</b>	 Barre de céréales aux fruits et petit suisse	 Pain au lait-chocolat et kiwi	 Pain tranché-confiture et lait (Chocolat chaud pour les maternelles)	 Pain tranché - emmental et pomme	 Banane et petit suisse



Menu végétarien



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Fait maison



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée





































Menus validés le 12/12/24

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

<b>Menus</b> Du 20 au 24 janvier 2025	<b>Lundi 20</b> Menu végétarien 	<b>Mardi 21</b>	<b>Mercredi 22</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b> Menu végétarien 
<b>Entrée</b>			 		
			Carottes râpées persillées		
<b>Plat</b>		 			
	Croque fromage Poêlée méridionale	Merguez Semoule au beurre	Émincé de poulet au jus Gratin de poireaux et pommes de terre	Filet de hoki sauce à l'oseille Blé aux petits légumes	Tarte butternut comté Salade verte
<b>Produit laitier</b>				 	
	Yaourt brassé	Tomme blanche		St Nectaire 	Petit suisse
<b>Dessert</b>					
	Compote de pomme	Kiwi	Flan nappé caramel	Pomme	
<b>Pain</b>	 	 	 	 	 
<b>Goûter</b>					
	Pain tranché-edam et clémentine	Goûters fourrés au chocolat + lait	Brioche tranchée et jus d'orange (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Barre de céréales aux fruits et yaourt	Pain tranché-pâte à tartiner et poire



Menu végétarien



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Fait maison



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



































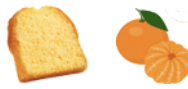




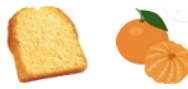
Menus validés le 12/12/24

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

<b>Menus</b> <b>Du 27 au 31 janvier</b> <b>2025</b>	<b>Lundi 27</b> Menu végétarien Éco-responsable 	<b>Mardi 28</b>	<b>Mercredi 29</b>	<b>Jeudi 30</b> Menu végétarien 	<b>Vendredi 31</b>
<b>Entrée</b>					 
	Macédoine		Segments de pomelos		Potage Esau (aux lentilles)
<b>Plat</b>					 
	Omelette au Boursin Poêlée forestière	Escalope de dinde viennoise Petits pois-carottes	Brandade de poisson	Piperade Riz	Bœuf bourguignon Haricot verts persillés
<b>Produit laitier</b>					
	Semoule au lait	Carré de l'Est	Yaourt aux fruits	Camembert	Yaourt nature
<b>Dessert</b>		 			
		Pomme		Banane	
<b>Pain</b>	 	 	 	 	 
					
<b>Goûter</b>					
	Madeleine et poire	Pain tranché-barre de chocolat et lait	Compote pomme-poire (Chocolat chaud pour les maternelles)	Barre de céréales au chocolat et petit suisse	Quatre quart et clémentine



Menu végétarien



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Fait maison



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée

Menus validés le 12/12/24

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.