























VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
 <p>Semaine du 9 au 13 septembre</p>	Céleri rémoulade  Cordon bleu Pates à la tomate Coulommiers Fruit de saison	Saucisson sec ou roulade de volaille  Axoa de veau  Pommes vapeur  Comté Fruit de saison Pain 	Crêpe au fromage Boulette de bœuf sauce lyonnaise Haricots verts persillés  Yaourt aromatisé Banane	<p><u>Menu Végétarien</u></p> Concombre vinaigrette  Œuf dur béchamel Epinards à la crème et pommes de terre  Fromage ail fines herbes Crème dessert au chocolat	Taboulé Filet de poisson meunière Ratatouille Fromage Blanc sucré Fruit de saison
	Goûter	Pain de mie et confiture	Gâteau et lait	Brioche	Barre de céréales et fruit
 <p>Semaine du 16 au 20 septembre</p>	Carottes râpées en vinaigrette  Saucisses de Toulouse ou <i>saucisse de volaille</i> Lentilles à la dijonnaise  Carré de l'est Fruit de saison	Salade fraîcheur (salade verte, radis, maïs, chou blanc)   Sauté de bœuf  Poêlée de légumes Yaourt sucré Tarte normande Pain 	<p><u>Menu végétarien</u></p> Salade tomates  Steak fromagé Frites Cantal Fruit de saison	<p>MENU BIO </p> <p>A DEFINIR</p>	Macédoine en salade Filet de poisson sauce armoricaine  Riz créole  Camembert Fruit de saison
	Goûter	Pain et Gouda	Biscuits nappés et fruit	Pain de mie et confiture	Barre de céréales et jus fruit

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons et les prix.

Version 2 / validation commission du 14.05.19



Pain  Préparations faites « Maison »
France Poisson frais



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique  viandes et volaille de
























VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
 <p>Semaine du 23 au 27 septembre</p>	Salade d'automne  Brochette de dinde  sauce barbecue Pommes rissolées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<p><u>Menu végétarien</u></p> Tomate Mozzarella  Spaghetti bolognaise végétarien  Kiri Paris Brest  Pain 	Betteraves à l'indienne   Poulet rôti  Petit pois-carottes  Fromage blanc aux fruits Banane	Concombre à l'aneth  Emincé de bœuf  sauce curry  Duo de courgettes sautées Pommes de terre  Kiri Mousse au chocolat	Salade piémontaise au jambon de dinde  Filet de poisson sauce hollandaise  Julienne de légumes  Brie Fruit de saison
	Goûter	Pain de mie et pâte à tartiner	Barre de céréales et fruit	Gâteau et lait	Croissant
 <p>le 30 septembre</p>	<p>LUNDI 30</p> Rillettes de thon Paupiette de veau sauce provençale Pâtes Edam Fruit de saison Biscuits nappés et lait				
	Goûter				



Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons et les prix.

Version 2 / validation commission du 14.05.19

Pain  Préparations faites « Maison »
France Poisson frais



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique



viandes et volaille de