






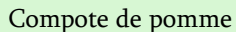












VILLE DE  
HOUILLES

<u>Menus</u> du 03 au 07 février 2025	Lundi 03	Mardi 04 Menu végétarien 	Mercredi 05	Jeudi 06 Menu végétarien 	Vendredi 07
Entrée					
	Radis beurre <i>(Salade de radis pour les maternelles)</i>		Carottes râpées à l'orange		Salade de pommes de terre Western
Plat					
	Cuisse de poulet rôtie Poêlée rustique	Falafels sauce tomate Boulgour	Émincé de bœuf à la flamande Haricots verts et flageolets	Chili sin carnaï Riz basmati	Filet de cabillaud sauce Armoricaine Épinards à la crème
Produit laitier					
	Fromage blanc	St Paulin	Yaourt fermier à la vanille	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dessert					
		Compote de pomme		Banane	
Pain					
Goûter					
	Cake aux pépites de chocolat et clémentine	Pain tranché- beurre Yaourt à boire	Pain tranché-fromage et pomme <i>(Chocolat chaud pour les élémentaires)</i>	Céréales et lait	Moelleux nature 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 du 10 au 14 février 2025</b>	<b>Lundi 10</b> Menu végétarien	<b>Mardi 11</b>	<b>Mercredi 12</b> Menu végétarien	<b>Jeudi 13</b>	<b>Vendredi 14</b>
<b>Entrée</b>			Salade verte et maïs	Salade de lentilles	Salade d'endive aux noix
<b>Plat</b>	Poêlée texane Duo gourmand aux épices du Liban	Filet de Hoki sauce citron fumée aneth Brocolis et pommes de terre	Pizza aux trois fromages	Tajine d'agneau Carottes Vichy	Jambon de dinde Coquillettes gruyère râpé
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aux fruits	Edam	Petit suisse	Flan nappé au caramel	
<b>Dessert</b>	Poire	Orange sanguine	Kiwi		Pomme
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Goûter</b>	Madeleine et banane	Pain tranché- pâte à tartiner au chocolat et lait	Pain d'épice et compote pomme-coing (Chocolat chaud pour les maternelles)	Pain tranché emmental et clémentine	Yaourt à boire et pain au lait et chocolat



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

<u>Menus</u> <u>du 17 au 21 février</u> <u>2025</u>	Lundi 17	Mardi 18 Menu végétarien 	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21 Menu végétarien 
Entrée					
		Chou rouge aux pommes	Betteraves	Rosette ou pâté de volaille	
Plat					
	Poisson meunière Polenta	Curry de légumes Riz pilaf	Francfort de volaille Haricots blancs à la Tomate	Sauté de veau Petits pois aux champignons	Mélange de céréales Poêlée provençale
Produit laitier					
	Camembert	Crème dessert chocolat	Yaourt brassé	Petit suisse aromatisé	Tomme Noire
Dessert					
	Poire				Clémentine
Pain					
Goûter					
	Moelleux nature Compote de pommes	Pain tranché-pâte à tartiner et lait	Pain tranché-emmental et jus d'orange (Chocolat chaud pour les élémentaires)	Barre de céréales aux fruits et fromage blanc aromatisé	Brioche tranchée et pomme



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°1169/201, 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 du 24 au 28 février 2025</b>	<b>Lundi 24</b> Menu végétarien 	<b>Mardi 25</b>	<b>Mercredi 26</b>	<b>Jeudi 27</b> Menu végétarien 	<b>Vendredi 28</b>
<b>Entrée</b>					
		Taboulé à l'orientale	Concombre sauce bulgare	Salade de mâches aux noix	
<b>Plat</b>	 Dhal de lentilles corail Riz	 Steak haché de bœuf Duo de haricots verts et beurre	 Escalope de dinde au jus Pommes noisette	 Gratin de pommes de terre façon tartiflette	 Filet de hoki sauce citron Courgettes sautées à l'ail
<b>Fromage</b>	 Bûche de chèvre				 Comté
<b>Dessert</b>	 Pomme	 Fromage blanc	 Dés de fruits du Verger	 Yaourt aromatisé Orange	 Gâteau Basque
<b>Pain</b>	 	 	 	 	 
<b>Goûter</b>	  Pain tranché beurre-miel Yaourt à boire	 Croissant et poire	 Pain tranché-mimolette et compote de pommes (Chocolat chaud pour les maternelles)	 Biscuit BN au chocolat et banane	 Pain tranché-confiture et yaourt



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.