




































VILLE DE
HOUILLES

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

Menus Du 13 au 17 janvier 2025	Lundi 13	Mardi 14 Menu végétarien	Mercredi 15	Jeudi 16 Menu végétarien	Vendredi 17
Entrée		 Velouté de champignons	 Betteraves	 Salade d'endives aux noix	
Plat	 Boulettes de bœuf Purée de brocolis	 Chili sin carne Riz basmati	 Sauté d'agneau au jus Jardinière de légume	 Raviolis de légumes	 Filet de colin Dieppoise Épinards
Produit laitier	 Cantal	 Yaourt nature		 Fromage blanc	 Bûche de chèvre
Dessert	 Poire		 Mousse au chocolat au lait		 Tarte aux pommes
Pain	 Label Rouge	 AB	 Label Rouge	 AB	 Label Rouge
Goûter	 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

Menus Du 20 au 24 janvier 2025		Lundi 20 Menu végétarien	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24 Menu végétarien
Entrée				 		
				Carottes râpées persillées		Œuf mayonnaise
Plat	 	  	 	 		 
	Croque fromage Poêlée méridionale	Merguez Semoule au beurre	Émincé de poulet au jus Gratin de choux fleurs	Filet de hoki sauce à l'oseille Blé aux petits légumes	Tarte butternut comté Salade verte	
Produit laitier				 		
	Yaourt brassé	Edam		St Nectaire 	Petit suisse	
Dessert						
	Compote de pomme	Kiwi	Flan nappé caramel	Pomme		
Pain	 	 	 	 	 	
Goûter	  	 	 	 	  	
	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 à boire	Pain tranché-pâte à tartiner et banane	



Menu végétarien



Agriculture d'Origine Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Fait maison



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée






























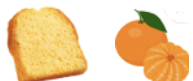
Menus validés le 12/12/24

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

Menus Du 27 au 31 janvier 2025	Lundi 27 Menu végétarien Éco-responsable 	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 Menu végétarien 	Vendredi 31
Entrée	Potage potiron vache qui rit				
			Segments de pomelos		Macédoine
Plat	 Omelette nature Poêlée ratatouille	 Escalope de dinde viennoise Petits pois-carottes	 Brandade de poisson	 Poêlée texane Riz	 Bœuf bourguignon Haricots verts persillés
Produit laitier	Compote pomme biscuit				
		Carré de l'Est	Yaourt aux fruits	Camembert	Yaourt nature
Dessert		 			
		Pomme		Banane	
Pain	 	 	 	 	 
Goûter	Madeleine 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.