









VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

	 LUNDI 31 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 01 <i>Menu grève</i>	MERCREDI 02	JEUDI 03 <i>Menu grève</i>	 VENDREDI 04 <i>Menu végétarien</i>
Entrée			Crêpe au fromage	Macédoine	Salade d'endive
Plat	Moules à la crème Rösti 		Brochette de volaille sauce colombo Haricot beurre	Raviolis de légumes pour les primaires Riz et poêlée de légumes pour les maternelles	Pizza 3 fromages
Produit laitier	Tomme blanche		Semoule au lait		Petit Suisse
Dessert	Orange			Yaourt aromatisé	Compote biscuit
Pain	Pain 		Pain 	Pain	Pain 
Goûter	<i>Biscuit fourré au chocolat et yaourt à boire</i>		<i>Brioche tranchée confiture et pomme</i>	<i>Pain tranché- confitures et lait au chocolat</i>	<i>Madeleine et banane</i>



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



Label Rouge

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 07 AU 11 AVRIL 2025

Entrée











Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrée	Rosette/pâté de volaille		Concombre vinaigrette	Betteraves	
Plat	Emincé de bœuf Poêlée méridionale 	Quenelle de blé Ratatouille 	Paupiette de veau Potée Auvergnate 	Saucisse fumée - omelette Purée ST Germain 	Filet de cabillaud sauce Dugléré Petits pois carotte 
Produit laitier	Yaourt nature	Carré de l'Est	Fromage blanc au miel	Bûche de chèvre	Comté
Dessert		Pomme			Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Cake marbré au chocolat et poire</i>	<i>Pain tranché- confiture et petit - suisse</i>	<i>Pain tranché emmental et compote de pommes</i>	<i>Croissant + jus d'orange</i>	<i>Céréales +Lait</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

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 14 AU 18 AVRIL 2025
VACANCES SCOLAIRES

	 LUNDI 14 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 15	MERCREDI 16	 JEUDI 17 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 18
Entrée		Macédoine	Segments de pampleousse	Salade de pâtes fromagère	
Plat	Achard de légumes Riz blanc 	Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre 	Escalope viennoise Gratin dauphinois 	Œufs durs Florentines (Epinards béchamel) 	Plein filet de cabillaud Sauce citron Ebly aux Légumes 
Produit laitier	Camembert	Riz au lait	Yaourt nature	Crème dessert vanille	Mimolette
Dessert	Kiwi				Poire
Pain	<i>Pain</i> 	<i>Pain</i> 	<i>Pain</i> 	<i>Pain</i> 	<i>Pain</i> 
Goûter	<i>Pain tranché-pâte a tartiner et lait</i>	<i>Pain tranché-emental et pomme</i>	<i>Gouter fourré à la fraise fromage blanc</i>	<i>Pain tranché – miel et banane</i>	<i>Pain au lait et yaourt à boire</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

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 21 AU 25 AVRIL 2025

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 21 <i>LUNDI DE PÂQUES</i>	MARDI 22 <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI 23 <i>Menu éco-responsable</i>	JEUDI 24	VENDREDI 25 <i>Menu végétarien</i>
Entrée			Macédoine	Salade verte	
Plat		Omelette Purée au Boursin 	Tomate farcie Riz 	Hamburger de bœuf rösti	Lentilles à la Provençale - Boullgour 
Produit laitier		Petit suisse	Brie	Emmental	Crème caramel
Dessert		Pomme		Compote de poire- pomme-vanille	Kiwi
Pain		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	FÉRIÉ	<i>Pain tranché-miel et yaourt</i>	<i>Moelleux nature compote biscuit</i>	<i>Pain tranché chocolat et lait</i>	<i>Palet Breton et petit suisse</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

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 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29 <i>Menu végétarien</i> 	MERCREDI 30	JEUDI 01 <i>FÊTE DU TRAVAIL</i>	VENDREDI 02 <i>Menu végétarien</i> 
Entrée		Concombre sauce bulgare			
Plat	Colin sauce citron Ratatouille 	Chili Sin riz 	Boulette de bœuf sauce barbecue Haricots verts et flageolets		Tortellini épinards emmental
Produit laitier	Petit suisse	Yaourt aromatisé	Tomme noire		Camembert
Dessert	Tarte au chocolat		orange		Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
Goûter	Madeleine et pomme	Pain tranché gouda et compote de pomme	Barre de céréales aux fruits et fromage blanc aromatisé	FÉRIÉ	Pain tranché- confiture et yaourt à boire



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

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.**