











VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 05 AU 09 MAI 2025

	LUNDI 05	Menu végétarien MARDI 06 	MERCREDI 07	JEUDI 08 FÊTE DE LA VICTOIRE	VENDREDI 09
Entrée			Salade iceberg		
Plat	Duo de courgette la Steak haché de veau à la sauce tomate 	Quinoa Piperade 	Croque Monsieur volaille		Poisson pané Pomme de terre persillées 
Produit laitier	kiri	Yaourt nature	Tomme blanche		Petit suisse
Dessert	Flan pâtissier	Kiwi	Banane		Compote
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
Goûter	Moelleux nature Pomme	Pain tranché-edam Compote de pomme	Barre de céréales aux fruits et petite suisse	FÉRIÉ	Pain au lait – confiture + 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.**



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS* DU 12 AU 16 MAI 2025

	 LUNDI 12 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	 VENDREDI 16 <i>Menu végétarien</i>
Entrée		Betteraves	Salade de tomates au basilic		Œuf Mimosa
Plat	Parmentier de lentilles 	Sauté d'agneau Petits pois aux champignons 	Potatoes Jambon de dinde	Filet de Hoki sauce Grenobloise Poêlée de légumes 	Tarte tomates-chèvre Salade verte
Produit laitier	Carré de l'est	Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Mimolette	Semoule au lait
Dessert	Pamplemousse				Pomme
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales et lait	Pain tranché-Pate à tartiner et Kiwi	Palet Breton et compote de pommes	Pain au lait –barre chocolat Yaourt à boire	Pain tranché-fromage Kiri et jus d'orange



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 19 AU 23 MAI 2025

	 LUNDI 19 <i>Menu végétarien</i>	MARDI 20	MERCREDI 21	 JEUDI 22 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 23
Entrée		Salade de radis		Salade de pomme de Terre	Carottes râpées à l'orange
Plat	Haut de cuisse de poulet Pomme vapeurs	Boulette de pois chiche poêlée provençale	Emincé de veau au jus Semoule à l'orientale	Omelette au fromage Epinard à la crème	Filet de hoki à la dieppoise Gratin de courgettes
Produit laitier	St Nectaire	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Yaourt nature	Cantal
Dessert	Paris Brest				Kiwi
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Madeleine et Banane	Goûter fourré + compote	Pain tranché-Edam et jus d'orange	Barre de céréales au chocolat et pomme	Pain tranché – confiture et lait



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 26 AU 30 MAI 2025

	LUNDI 26	MARDI 27	Menu végétarien MERCREDI 28 	JEUDI 29 ASCENSION	VENDREDI 30
Entrée		Céleri vinaigrette			
Plat	Emincé de volaille Poêlée Tajine	Filet de hoki sauce Armoricaïne Riz	Mélange de céréales Poêlée provençale		
Produit laitier	Camembert	Crème dessert vanille	P'tit Louis		
Dessert	Banane		Prune		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		
Goûter	Brioche tranchée et jus d'orange	Pain au chocolat et pomme	Madeleine et Lait	FÉRIÉ	FÉRIÉ



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.**