



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS\* DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 01 Menu végétarien 	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05 Menu végétarien 
Entrée		Pastèque	Carottes râpées vinaigrette 		Betterave 
Plat	Raviolis de légumes	Goulash de bœuf Pomme de terre vapeur 	Cordons bleus Petits pois et champignons 	Filet de colin sauce citronnée Ratatouille 	Falafels sauce tomate Riz
Produit laitier	Camembert 	Yaourt brassé 		Edam 	Yaourt à la vanille
Dessert	Prune		Petits pots glacés fraise-vanille	Flan pâtissier frais	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Gâteau marbré au chocolat et lait	Pain tranché pâte à tartiner et banane	Moelleux nature et petit suisse	Goûters fourrés au chocolat et yaourt à boire	Pain tranché-emental et compote de pommes



APPELLATION  
D'ORIGINE  
PROTÉGÉE



Produit décongelé



Agriculture d'Origine  
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille  
de France



VIANDES  
DE FRANCE



Label Rouge

Menus validés le  
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 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09  Menu végétarien	MERCREDI 10	JEUDI 11  Menu végétarien	VENDREDI 12
Entrée		Salade batavia aux noix 	Melon	Salade de pomme de terre 	
Plat	Aiguillettes de poulet sauce barbecue coquillettes 	Tarte tomate chèvre	Steak haché de veau pommes noisette	Œufs durs florentines (épinards béchamel) 	Filet meunière Blé aux petits légumes
Produit laitier	Petit suisse 	Yaourt nature	Emmental 		Carré de l'est 
Dessert	Pêche	Prune		Cornet glacé chocolat (petit pot vanille chocolat pour les maternelles)	Pomme
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Quatre-quarts et orange	Pain tranché-pâte a tartiner et petit suisse	Palet breton et compote de pommes	Pain tranché-edam et banane	Brioche tranchée 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

Menus validés le  
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 15 AU 20 SEPTEMBRE 2025

Entrée

Plat

Produit  
laitier

Dessert

Pain

Goûter

	LUNDI 15 Menu végétarien 	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19 
Entrée		Concombre vinaigrette 		Salade de tomates aux 3 fromages 	Salade de haricots rouges et maïs 
Plat	Lasagnes de légumes	Sauté d'agneau au citron et aux olives vertes Carottes et pommes de terre 	Quenelles de blé Ratatouille	Filet de cabillaud au lait de coco Lentille de corail 	Omelette Purée au Boursin 
Produit laitier	ST Nectaire 	Fromage blanc au miel 	Cantal 	Yaourt 	Flan nappé caramel
Dessert	Raisin noir		Banane		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Biscuits petits beurres et yaourt à boire</i>	<i>Pain tranché – mimolette et jus d'orange</i>	<i>Céréales et lait</i>	<i>Moelleux nature et poire</i>	<i>Brioche tranchée et compote de pommes</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

Menus validés le  
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 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 22	MARDI 23  Menu végétarien	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26  Menu végétarien
Entrée		Salade verte et maïs 	Œuf mayonnaise		Raïta de concombre 
Plat	Saucisse de volaille Jardinière de légumes 	Pizza cheddar-emmental	Sauté de veau Marengo Poêlée tajine 	Gratin de pâtes aux épinards et fromage râpé 	Blanquette de poisson au tandoori Riz basmati 
Produit laitier	Brie 	Yaourt aromatisé	Semoule au lait	Tomme noire 	Petit suisse 
Dessert	Tarte grillée aux pommes	Nectarine		Banane	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	<i>Pain au lait yaourt à boire</i>	<i>Pain tranché – emmental et pomme</i>	<i>Barre de céréales au chocolat et poire</i>	<i>Pain tranché- confiture et lait</i>	<i>Quatre-quarts et compote de pomme-fraise</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

Menus validés le

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.**