



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 03 au 07 NOVEMBRE 2025

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 03	MARDI 04 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 05	JEUDI 06 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 07
	Salade de mâche aux noix	Velouté de légumes 		Salade de pâtes fromagère
Émincé de veau Duo de courgettes 	Tarte au butternut gratiné	Penne bolognaise 	Chili sin carne Riz basmati 	Filet de cabillaud Épinards à la béchamel 
Coulommiers 		Yaourt nature 	Cantal 	Yaourt à la vanille 
Kiwi	Tropézienne		Raisin blanc	
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûters fourrés au chocolat et lait	Quatre-quart Compote pomme-abricot	Pain tranché-édam Poire	Pain tranché-confiture Petit suisse	Barre de céréales aux pommes Banane



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 10 au 14 NOVEMBRE 2025

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 10 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14  MENU VÉGÉTARIEN
	FÉRIÉ	Pamplemousse		Betteraves en vinaigrette
Poêlée de légumes à l'indienne au curry Riz blanc 		Émincé de bœuf sauce bordelaise Pommes vapeur 	Poisson meunière Petits pois aux champignons 	Pâtes à la ratatouille 
Gouda 		Saint-Nectaire 	Saint Paulin 	Fromage blanc au miel
Compote pomme-banane			Compote pomme biscuit	
Pain 		Pain 	Pain 	Pain 
Pain tranché-beurre Yaourt à boire		Pain au lait chocolat et kiwi	Barre de céréales aux pommes et lait	Pain tranché Edam Clémentine



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 17 au 21 NOVEMBRE 2025

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 17	MARDI 18 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21 MENU VÉGÉTARIEN 
		Mini roulé au fromage	Coleslaw	
Steak haché Purée de pommes de terre 	Quenelles sauce fromagère Épinards/ pommes de terre 	Sauté de dinde au caramel Printanière de légumes 	Filet de cabillaud sauce coco Chou fleur persillé 	Couscous aux légumes Semoule de blé 
Petit suisse	Coulommiers 	Yaourt aux fruits	Riz au lait	Pointe de brie 
Clémentines	Tarte aux poires			Pomme
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pain tranché- emmentalJus d'orange	Gâteau marbré au chocolat et banane	Lait et céréales	Brioche tranchée et compote de pommes	Biscuit BN et kiwi



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 24 au 28 NOVEMBRE 2025

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 24 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28 MENU VÉGÉTARIEN 
	Potage Crécy (carotte)	Champignons vinaigrette		Salade iceberg à l'emmental
Omelette au fromage Jardinière de légumes 	Tomates farcies sans porc Sauce tomate Riz	Filet de colin Polenta	Sauté de Veau Marengo Haricots verts 	Spaghettis bolognaise végétale 
Carré de l'Est 	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Mimolette 	
Crème dessert vanille			Eclair au chocolat	Raisin noir
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Barre de céréales aux pommes et lait	Pain au lait Compote de pommes	Madeleine et pomme	Pain tranché beurre Yaourt à boire	Pain tranché-pâte à tartiner Clémentine



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.