VILLE DE HOUILLES

Restauration municipale

MENUS **DU 01 au 05 DÉCEMBRE 2025**

	LUNDI 01 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée		Salade de tortis 3 couleurs	Salade de mâches aux noix	Segments de pamplemousse	Salade verte
Plat	Mélange de céréales Duo de courgettes	Dos de cabillaud sauce hollandaise Gratin de brocolis	Normandin de veau Blé à la tomate	Bœuf bourguignon Pommes vapeur	Tarte au butternut
Produit laitier	Kiri	Petit suisse		Yaourt nature	Saint Nectaire
Dessert	Flan nappé caramel		Poire		Clémentine
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Céréales et lait	Moelleux nature et pomme	Pain tranché-beurre Orange	Pain tranché-kiri Jus de pomme	Croissant et kiwi

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE — Agriculture d'Origine Biologique — Appellation d'Origine Contrôlée — Viande et volaille de France — Label Rouge

Produit décongelé — Menu végétarien — Fait maison

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 DÉCEMBRE 2025**

	LUNDI 08	MARDI 09 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée		Endives vinaigrette		Velouté de brocolis	Œuf dur mayonnaise
Plat	Émincé de volaille sauce forestière Chou-fleur persillé	Hachis parmentier aux lentilles	Cuisse de poulet Pommes röstis	Filet de Hoki Petits pois et carottes	Falafel Poêlée méridionale
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Petit suisse
Dessert	Banane		Pomme	Semoule au lait	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Pain au lait confiture et petit-suisse	Pain tranché mimolette et poire	Pain d'épice et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires	Pain tranché miel et kiwi	Barre de céréales au chocolat et banane

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Agriculture d'Origine Biologique

Appellation d'Origine Contrôlée

Produit décongelé

Menu végétarien

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 19 DÉCEMBRE 2025**

	LUNDI 15 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 16	MERCREDI 17 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 18 REPAS de NOËL	VENDREDI 19
Entrée		Radis au beurre	Betteraves et fêta		
Plat	Quenelles sauce tomate Riz pilaf	Sauté de dinde aux marrons Haricots verts	Poêlée orientale Duo gourmand aux épices du Liban		Filet de merlu Gratin de chou- fleur et pommes de terre
Produit laitier	Babybel		Yaourt brassé		Brie
Dessert	Orange sanguine	Crème dessert au chocolat			Clémentine
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Pain au lait et compote pomme-biscuit	Pain tranché-Edam Poire	Madeleine et kiwi (Chocolat chaud pour les maternelles)	Yaourt à boire BN chocolat	Pain tranché-confiture 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

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 DÉCEMBRE 2025**

	LUNDI 22 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée		Carotte râpée à l'orange		FÉRIÉ	FÉRIÉ
Plat	Croque monsieur fromager Salade verte	Poisson meunière Ebly aux petits légumes	Wings poulet Pommes noisette		
Produit laitier	Yaourt nature	Yaourt à la vanille	Kiri		
Dessert	Kiwi		Eclair au chocolat		
Pain		Pain	Pain		
Goûter	Barre de céréales aux pommes et lait	Pain tranché-emmental et clémentine	Quatre-quart et 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 29 DÉCEMBRE 2025 au 02 JANVIER 2026**

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Coupelle de pâté de volaille	Salade verte mais		FÉRIÉ	FÉRIÉ
Plat	Pané fromager Poêlée ratatouille	Normandin de veau sauce forestière Pâtes	Cheeseburger Frites		
Produit laitier			Fromage		
Dessert	Compote	Liégeois chocolat	Salade de fruits galette bretonne		
Pain	Pain	Pain	Pain		
Goûter	Cake aux pépites de chocolat et yaourt à boire	Pain tranché-miel et banane	Pain tranché-emmental et pomme		

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Agriculture d'Origine Biologique

Appellation d'Origine Contrôlée

Produit décongelé

Menu végétarien

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.