
















VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 02 au 06 MARS 2026

	LUNDI 02	MARDI 03 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 04	JEUDI 05 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 06
Entrée		Salade batavia et croûton	Radis au beurre		Betteraves
Plat	Boulette de bœuf Petits pois carottes 	Tarte au fromage	Wings de Poulet Flageolet à la tomate 	Boulette de pois chiche Spätzle aux légumes 	Médailillon de merlu sauce hollandaise Mélange de céréales 
Produit laitier	Camembert 	Riz au lait	Flan nappé caramel	Brie 	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Mandarine	Poire		Orange	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain au lait Compote pomme-vanille	Pain tranché - pâte à tartiner et lait	Gâteau marbré Kiwi (Chocolat chaud pour les primaires)	Pain tranché- emmental Pomme	Petit beurre 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 09 au 13 MARS 2026

	LUNDI 09 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13 MENU VÉGÉTARIEN 
Entrée		Œuf dur mimosa		Salade de pâtes tricolores	
Plat	Tortellinis épinards ricotta	Escalope de Dinde Viennoise Sauce Normande Risotto aux champignons 	Steak haché Gratin dauphinois 	Filet de colin sauce citronnée Épinards béchamel 	Chili Sin Carné Ebly 
Produit laitier	Emmental 	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Petit Suisse aux fruits	Pont l'Évêque 
Dessert	Pomme cuite		Beignet aux pommes		Compote pomme
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché-mie Yaourt nature	Quatre quart Poire	Barre de céréales au chocolat Kiwi	Pain tranché- mimolette Clémentine	Biscuit sablé 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 16 au 20 MARS 2026

	LUNDI 16 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 20
Entrée		Potage de légumes	Macédoine	Roulé au fromage	
Plat	Crousti fromage Poêlée champêtre	Paëlla au poulet 	Sauté d'agneau au jus Jardinière de légumes 	Omelette au fromage Pommes vapeur 	Poisson meunière Purée de brocolis 
Produit laitier	Cantal 	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat	Petit Suisse aux fruits	Saint Nectaire 
Dessert	kiwi				Orange sanguine
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain d'épice Jus d'orange	Pain tranché - edam Compote pomme - fraise	Galette bretonne Banane	Pain au lait Clémentine	Pain tranché-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

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 23 au 27 MARS 2026

	LUNDI 23  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27  MENU VÉGÉTARIEN
Entrée			Salade de pomme de terre		
Plat	Hachis végétarien Salade verte 	Saucisse de volaille ou de porc Potée Auvergnate 	Nugget de volaille Ratatouille 	Filet de hoki à la crème Gratin de chou-fleur 	Couscous végétarien 
Produit laitier		Tomme blanche 	Petit Suisse nature	Crème renversée	Carré de l'Est 
Dessert	Banane	Mandarine		Compote	Kiwi
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Céréales et lait	Barre de céréales pomme Yaourt nature	Goûter fourré chocolat Pomme	Pain tranché-gouda Poire	Brioche Petit suisse aux fruits



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 30 MARS au 03 AVRIL 2026

	LUNDI 30  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 31	MERCREDI 01  MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 02	VENDREDI 03
Entrée		Segments de pamplemousse	Carottes râpées aux raisins secs		Endives vinaigrette
Plat	Gratin de pâtes à la Julienne de légumes 	Émincé de bœuf Sauce bordelaise Petits pois champignons 	Gratin de salsifis à la provençale Pommes vapeurs 	Brochette de Dinde Flageolets et carottes Mirepoix 	Filet de lieu à la crème Purée de potiron au boursin 
Produit laitier	Coulommiers 	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Chèvre 	Yaourt aux fruits
Dessert	Orange			Tarte aux poires	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Madeleine Yaourt à boire	Palet breton Banane	Pain tranché-pâte à tartiner Compote pomme poire	Moelleux nature Pomme	Pain tranché-emmental 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.