
















VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 02 au 06 FÉVRIER 2026

	LUNDI 02 Chandeleur	MARDI 03 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 04	JEUDI 05 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 06
Entrée		Betteraves	Feuilleté au fromage		
Plat	Cordon bleu Purée d'épinards 	Couscous de légumes végétarien Semoule au beurre 	Dos de colin à la crème citronnée Haricots verts 	Poêlée pomme de terre, patate douce à la sauce tomate 	Lasagnes au bœuf Salade iceberg
Produit laitier	Emmental 	Fromage Blanc aromatisé	Crème aux oeufs	Chanteneige 	Petit suisse aux fruits
Dessert	Crêpe au chocolat			Clémentine	Compote
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Compote pomme-biscuit Pain tranché-beurre	Biscuit sablé Banane	Pain tranché-gouda Pomme (Chocolat chaud pour les primaires)	Pain au lait- confiture Lait	Moelleux au citron 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 09 au 13 FÉVRIER 2026

	LUNDI 09  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13  MENU VÉGÉTARIEN
Entrée		Velouté de légumes	Céleri vinaigrette		Salade de pommes de terre
Plat	Trio de lentilles aux légumes ( <i>carottes-oignons-tomate</i> ) 	Paupiette de Veau sauce tomate Coquillettes 	Wings de poulet Printanière de légumes 	Colombo de cabillaud Riz 	Œufs durs Florentine ( <i>Épinards béchamel</i> ) 
Produit laitier	Saint Nectaire 	Yaourt brassé	Petit suisse aux fruits	Camembert 	Tarte aux pommes
Dessert	Banane			Kiwi	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché-pâte à tartiner Petit suisse	Moelleux nature Poire	Pain d'épice et pomme (Chocolat chaud pour les maternelles)	Barre de céréales aux fruits et lait	Pain tranché-emental 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 16 au 20 FÉVRIER 2026

	LUNDI 16	MARDI 17 Mardi gras 	MERCREDI 18	JEUDI 19 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 20 Journée Orientale
Entrée				Potage patate douce Vache qui rit	Taboulé à l'orientale
Plat	Poisson pané Haricots verts persillés 	Pizza 3 fromages salade verte et maïs	Émincés de dinde à la Hongroise Jardinière de légumes 	Quenelles sauce mornay Pommes de terre vapeur 	Tajine d'agneau au citron et olives Carottes Vichy 
Produit laitier	Coulommiers 	Petit suisse	Saint Paulin 	Flan nappé caramel	Fromage Blanc au miel
Dessert	Poire	Beignet aux pommes	Banane		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Banane-lait	Pain tranché-Kiri Clémentine	Biscuit à la fraise Yaourt à boire (Chocolat chaud pour les primaires)	Pain tranché- emmental Kiwi	Fourré cerises 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



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 FÉVRIER 2026

	LUNDI 23 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 24	MERCREDI 25 MENU VÉGÉTARIEN 	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée			Betteraves vinaigrette	Salade de radis	Velouté de poireaux
Plat	Dahl de lentilles 	Emincé de Bœuf Sauce forestière Boulgour 	Omelette Chips	Paupiette de Veau Poêlée meridionale 	Filet de saumon sauce aurore Riz basmati 
Produit laitier	Tomme noire	Cantal 	Yaourt mixé aux fruits	Crème dessert vanille	Yaourt nature
Dessert	Tarte grillée aux pommes	Fruit de saison			
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales au chocolat Yaourt à boire	Pain tranché-edam Clémentine	Brioche tranchée Jus d'orange (Chocolat chaud pour les maternelles)	Pain tranché-confiture Poire	Madeleine Compote pomme- 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.