
















VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 06 au 10 AVRIL 2026

| | LUNDI 06 | MARDI 07  | MERCREDI 08 | JEUDI 09 | VENDREDI 10  |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| Entrée | | | Concombres à la bulgare ③ ⑨ ⑩  | Salade de lentilles ⑩ ⑫  | |
| Plat | FÉRIÉ  | Steak haché de bœuf à la tomate ① ⑦ ⑫ Petits pois champignons ① ⑦  | Merguez grillée ① ⑦ ⑩ ⑫ Semoule au beurre ① ⑦  | Sauté de dinde sauce dijonnaise ① ⑦ ⑩ ⑫ Duo de carottes vichy ⑦ ⑨ ⑫  | Blanquette de légumes ① ⑦ Pâtes ① ③ ⑦  |
| Produit laitier | | Emmental ⑦ | Fromage blanc sucré ⑦ | Yaourt mixé aux fruits ⑦ | Tomme noire ⑦ |
| Dessert | | Orange | | | Compote pomme fraise |
| Pain | | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  |
| Goûter | | Pain au lait-confiture Yaourt | Quatre-quart Banane | Pain tranché-gouda Pomme | Gateau fouré au chocholat 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

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 : ① gluten, ② crustacés, ③ œufs, ④ poissons, ⑤ arachide, ⑥ soja, ⑦ lait, ⑧ fruits à coque, ⑨ céleri, ⑩ moutarde, ⑪ sésame, ⑫ anhydride sulfureux et sulfites, ⑬ lupin, ⑭ mollusques, par introduction ou par croisement.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 13 au 17 AVRIL 2026

| | LUNDI 13 MENU VÉGÉTARIEN  | MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 MENU VÉGÉTARIEN  |
|--------------------|--|--|---|---|--|
| Entrée | | Betteraves ④ ⑩ | Salade de mâche aux noix ⑧ ⑩ ⑫ | | |
| Plat | Omelette ③ Petits pois à la Française ① ⑦  | Boulette de veau sauce tomate ① ⑥ ⑦ ⑫ Purée de pomme de terre ⑥ ⑦ ⑫  | Croque monsieur de volaille ① ⑦ | Poisson meunière ① ④ Duo de haricots verts et haricots au beurre ⑦ ⑨ ⑫  | Curry de légumes ① ⑦ ⑫ Boullghour ① ⑦  |
| Produit laitier | Camembert  ⑦ | Yaourt aromatisé ⑦ | Semoule au lait ⑦ | Petits suisses aux fruits ⑦ | Saint Nectaire ⑦  |
| Dessert | Poire | | Banane | Eclair au chocolat ① ③ ⑦ ⑨ | Clémentine |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  |
| Goûter | Moelleux au citron Jus de pomme | Pain tranché-pâte à tartiner Clémentine | Brioche tranchée Poire | Pain tranché- emmental Compote de pommes | Céréales et 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

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 : ① gluten, ② crustacés, ③ œufs, ④ poissons, ⑤ arachide, ⑥ soja, ⑦ lait, ⑧ fruits à coque, ⑨ céleri, ⑩ moutarde, ⑪ sésame, ⑫ anhydride sulfureux et sulfites, ⑬ lupin, ⑭ mollusques, par introduction ou par croisement.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 20 au 24 AVRIL 2026

| | LUNDI 20 | MARDI 21  MENU VÉGÉTARIEN | MERCREDI 22 | JEUDI 23  MENU VÉGÉTARIEN | VENDREDI 24 |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Entrée | | Salade de betteraves ⑩ ⑫ | Macédoine mayonnaise ③ ⑩ ⑫ | | |
| Plat | Nuggets de volaille ③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ Riz à la tomate ⑫ | Pâtes farcies au fromage ① ③ ⑦ ⑫  | Paupiette de Veau ① ⑥ ⑦ ⑫ Pomme paillasson ③  | Quenelle de blé ① ③ ⑥ ⑦ Ratatouille  | Filet de Hoki sauce au beurre blanc ① ④ ⑦ ⑫ Gratin de pommes de terre et épinards ① ⑦ ⑫  |
| Produit laitier | Fromage ⑦  | Dessert gélifié au chocolat ⑥ ⑦ | Yaourt nature ⑦ | Gouda ⑦  | Flan nappé caramel ⑦ |
| Dessert | Kiwi | | | Paris Brest ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ | Mandarine |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  |
| Goûter | Barre de céréales aux pommes Petit suisse | Pain tranché-miel Compote pomme-banane | Gâteau marbré au chocolat Poire | Pain tranché-fromage kiri Jus d'orange | Croissant au beurre 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

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 : ① gluten, ② crustacés, ③ œufs, ④ poissons, ⑤ arachide, ⑥ soja, ⑦ lait, ⑧ fruits à coque, ⑨ céleri, ⑩ moutarde, ⑪ sésame, ⑫ anhydride sulfureux et sulfites, ⑬ lupin, ⑭ mollusques, par introduction ou par croisement.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 27 AVRIL au 01 MAI 2026

| | LUNDI 27  MENU VÉGÉTARIEN | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30  MENU VÉGÉTARIEN | VENDREDI 01 |
|--------------------|---|---|---|---|-------------|
| Entrée | | Taboulé | Radis au beurre | Œuf mimosa | FÉRIÉ |
| Plat | Falafels de pois chiche Blé cassé  | Emincé de bœuf bourguignon Duo de haricots verts et beurres  | Filet de hoki sauce armoricaine Petits pois carottes  | Lasagne de légumes | |
| Produit laitier | Mimolette  | Yaourt nature | Fromage blanc sucré | Petit suisse aux fruits | |
| Dessert | Pomme | | | | |
| Pain | Pain  | Pain  | Pain  | Pain  | |
| Goûter | Biscuit petit beurre Yaourt à boire | Pain tranché-confiture Clémentine | Barre de céréales au chocolat Mandarine | Pain tranché-edam 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

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 : ① gluten, ② crustacés, ③ œufs, ④ poissons, ⑤ arachide, ⑥ soja, ⑦ lait, ⑧ fruits à coque, ⑨ céleri, ⑩ moutarde, ⑪ sésame, ⑫ anhydride sulfureux et sulfites, ⑬ lupin, ⑭ mollusques, par introduction ou par croisement.

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭