
















VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 06 au 10 AVRIL 2026

|                        | LUNDI 06   | MARDI 07    | MERCREDI 08  | JEUDI 09   | VENDREDI 10                                     |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>Entrée</b>          |  |  | Concombres à la bulgare<br>③ ⑨ ⑩                        | Salade de lentilles<br>⑩ ⑫    |  |
| <b>Plat</b>            | <b>FÉRIÉ</b><br> | Steak haché de bœuf à la tomate<br>① ⑦ ⑫<br>Petits pois champignons<br>① ⑦  | Merguez grillée<br>① ⑦ ⑩ ⑫<br>Semoule au beurre<br>① ⑦  | Sauté de dinde sauce dijonnaise<br>① ⑦ ⑩ ⑫<br>Duo de carottes vichy<br>⑦ ⑨ ⑫  | Blanquette de légumes<br>① ⑦<br>Pâtes<br>① ③ ⑦  |
| <b>Produit laitier</b> |  | Emmental<br>⑦  | Fromage blanc sucré<br>⑦   | Yaourt mixé aux fruits<br>⑦  | Tomme noire<br>⑦   |
| <b>Dessert</b>         |  | Orange   |  |  | Compote pomme fraise   |
| <b>Pain</b>            |  | Pain   | Pain   | Pain   | Pain   |
| <b>Goûter</b>          |  | Pain au lait-confiture<br>Yaourt   | Quatre-quart<br>Banane   | Pain tranché-gouda<br>Pomme  | Gateau fouré au<br>chocholat<br>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 mise à  
jour le 16-04-26














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



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 <br>MENU VÉGÉTARIEN            | MERCREDI 22   | JEUDI 23 <br>MENU VÉGÉTARIEN                  | VENDREDI 24  |
|-----------------|--|--|---|--|--|
| Entrée          |  | Salade de betteraves<br>⑩ ⑫  | Macédoine mayonnaise<br>③ ⑩ ⑫   |  |  |
| Plat            | Nuggets de volaille<br>③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩<br>Riz à la tomate<br>⑫                                     | Pâtes farcies au fromage<br>① ③ ⑦ ⑫<br> | Paupiette de Veau<br>① ⑥ ⑦ ⑫<br>Pomme paillason<br>③<br> | Quenelle de blé<br>① ③ ⑥ ⑦<br>Ratatouille<br> | Filet de Hoki sauce au beurre blanc<br>① ④ ⑦ ⑫<br>Gratin de pommes de terre et épinards<br>① ⑦ ⑫  |
| Produit laitier | Fromage<br>⑦  | Dessert gélifié au chocolat<br>⑥ ⑦   | Yaourt nature<br>⑦  | Gouda<br>⑦                                    | Flan nappé caramel<br>⑦  |
| Dessert         | Kiwi   |  |   | Paris Brest<br>① ③ ⑥ ⑦ ⑧   | Mandarine  |
| Pain            | Pain         | Pain                                   | Pain    | Pain   | Pain   |
| Goûter          | Barre de céréales aux pommes<br>Petit suisse   | Pain tranché-miel<br>Compote pomme-banane  | Gâteau marbré au chocolat<br>Poire  | Pain tranché-fromage<br>kiri<br>Jus d'orange   | Croissant au beurre<br>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<br>MENU VÉGÉTARIEN  | MARDI 28   | MERCREDI 29   | JEUDI 30<br>MENU VÉGÉTARIEN  | VENDREDI 01  |
|------------------------|---|--|---|---|--------------|
| <b>Entrée</b>          |   | Taboulé<br>①   | Radis au beurre<br>① ⑦ ⑫  | Œuf dur mayonnaise<br>③ ⑩   | <b>FÉRIÉ</b> |
| <b>Plat</b>            | Falafels de pois chiche sauce provençale<br>① ⑦ ⑫<br>Blé au beurre<br>① ⑦                                     | Emincé de bœuf bourguignon<br>① ⑦ ⑫<br>Duo de haricots verts et beurres<br>⑦ ⑨ ⑫  | Filet de hoki sauce armoricaine<br>① ② ④ ⑦ ⑫ ⑭<br>Petits pois carottes<br>① ⑦ ⑨ ⑫  | Lasagne de légumes<br>① ③ ⑦   |              |
| <b>Produit laitier</b> | Mimolette <br>⑦              | Yaourt nature<br>⑦   | Fromage blanc sucré<br>⑦  | Petit suisse aux fruits<br>⑦  |              |
| <b>Dessert</b>         | Pomme   |  |   |   |              |
| <b>Pain</b>            | Pain                        | Pain   | Pain    | Pain                        |              |
| <b>Goûter</b>          | Biscuit petit beurre<br>Yaourt à boire  | Pain tranché-confiture<br>Clémentine   | Barre de céréales au chocolat<br>Kiwi   | Pain tranché-edam<br>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 mise à jour le 16-04-2026

\* 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