
















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	Salade de mâche aux noix		
Plat	Omelette Petits pois à la française 	Boulette de veau sauce tomate Purée de pomme de terre 	Croque monsieur de volaille	Poisson meunière Trio de choux persillés 	Curry de légumes Boulghour 
Produit laitier	Camembert	Yaourt aromatisé	Semoule au lait	Petits suisses aux fruits	Saint Nectaire
Dessert	Poire		Banane	Eclair au chocolat	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	Macédoine mayonnaise		
Plat	Saucisse de volaille en rougail Riz	Pâtes farcies au fromage 	Sauté d'agneau Pomme paillasson 	Quenelle de blé Ratatouille 	Filet de colin sauce au beurre blanc Gratin de pommes de terre et épinards 
Produit laitier	Carré de l'Est 	Dessert gélifié au chocolat	Yaourt nature	Gouda	Flan nappé caramel
Dessert	Kiwi			Paris Brest	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 armoricaïne 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