













VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 04 au 08 MAI 2026

	LUNDI 04  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07  MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 08
<b>Entrée</b>			Raïta de concombres	Gaspacho de tomate	<b>FÉRIÉ</b>
<b>Plat</b>	Risotto aux champignons 	Saucisse de volaille / porc Petits pois et carottes 	Potatoes Jambon de dinde 	Quiche au fromage Salade verte 	
<b>Produit laitier</b>	Saint Nectaire	Kiri	Petit suisse aux fruits	Dessert liégeois au chocolat	
<b>Dessert</b>	Banane	Segments de pamplemousse			
<b>Pain</b>	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	
<b>Goûter</b>	Croissant et lait	Palet breton Yaourt nature	Pain tranché-emmental Compote pomme-fraise	Pain au lait Pomme	



APPELLATION D'ORIGINE  
PROTÉGÉE



Agriculture d'Origine  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Viande et volaille  
de France

Label Rouge



Produit décongelé



Menu végétarien



Fait maison

Menus validés le 16/03/2026  
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 11 au 15 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13 MENU VÉGÉTARIEN 	JEUDI 14	VENDREDI 15 MENU VÉGÉTARIEN 
<b>Entrée</b>		Carottes râpées aux raisins secs		<b>FÉRIÉ</b>	Salade verte
<b>Plat</b>	Poisson meunière Duo haricots verts / beurre 	Sauté de veau aux olives Semoule de blé 	Salade pommes de terre mayonnaise Œuf dur 		Raviolis aux fromage sauce tomate 
<b>Produit laitier</b>	Mimolette 	Yaourt mixé aux fruits	Yaourt nature		Crème dessert vanille
<b>Dessert</b>	Tarte aux fruits fraîche		Kiwi		
<b>Pain</b>	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
<b>Goûter</b>	Gâteau marbré au chocolat Petit suisse	Brioche tranchée Pomme	Pain tranché-miel Yaourt à boire		Biscuit au chocolat Poire



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 16/03/2026  
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 18 au 22 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20 REPAS FROID	JEUDI 21	VENDREDI 22 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée	Salade de tomates au basilic		Terrine de légumes	Céleri rémoulade	
Plat	Émincé de dinde au jus Purée de brocolis 	Filet de colin sauce à l'indienne Riz pilaf 	Rôti de bœuf froid Salade de pâtes 	Cordon bleu Ratatouille 	Lentilles à la moutarde Duo de carottes 
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Coulommiers 	Yaourt à boire	Flan nappé caramel	Cantal 
Dessert		Dés de fruits			Banane
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché- kiri Kiwi	Barre de céréales aux pommes Petit suisse	Pain tranché-confiture Orange	Céréale et lait	Pain au chocolat Yaourt



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



Label Rouge

Menus validés le 16/03/2026  
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 25 au 29 MAI 2026

	LUNDI 25	MARDI 26  MENU VÉGÉTARIEN Repas Libanais	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29  MENU VÉGÉTARIEN
<b>Entrée</b>			Betteraves à la fête		Œuf mimosa
<b>Plat</b>		Semoule à l'orientale Falafels 	Steak haché de bœuf Poêlée rustique 	Filet de saumon sauce aurore Blé pilaf 	Tortilla de pommes de terre Épinards 
<b>Produit laitier</b>	<b>FÉRIÉ</b>	Fromage blanc au miel	Yaourt mixé aux fruits	Camembert 	Riz au lait
<b>Dessert</b>		Pomme		Ananas	
<b>Pain</b>		Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
<b>Goûter</b>		Moelleux nature Lait	Pain tranché-gouda Compote pomme- banane	Pain tranché-pâte à tartiner Jus de pomme	Madeleine 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 16/03/2026  
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.