














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
Entrée		Betteraves ou ⑫⑩ Tartinable tomate basilic ③	Concombre à la bulgare ⑦	Gaspacho de tomate ⑨ ⑫	FÉRIÉ
Plat	Risotto aux champignons ① ⑦ ⑫ 	Saucisse de volaille ou porc Petits pois et carottes ① ⑦ 	Potatoes Jambon de dinde ① ③ ⑦ 	Quiche au fromage ① ③ ⑦ ⑫ Salade verte ⑩ ⑫ 	
Produit laitier	Saint Paulin  ⑦	Kiri ⑦	Petit suisse aux fruits ⑦	Dessert liégeois au chocolat ⑦	
Dessert	Banane				
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	
Goûter	Croissant et lait	Palet breton Yaourt nature	Pain tranché-emmental Compote pomme-fraise	Pain au lait Pomme	



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

Mise à jour le 28/04/2026

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
Entrée		Carottes râpées aux raisins secs ⑩ ⑫		FÉRIÉ	FÉRIÉ
Plat	Poisson meunière ① ④ Duo haricots verts Et beurre ⑦ ⑨ ⑫ 	Sauté de veau aux olives ① ⑦ ⑩ ⑫ Semoule de blé ① ⑦ 	Salade pommes de terre ③ ⑩ ⑫ Œuf dur mayonnaise ③ ⑩ 		
Produit laitier	Mimolette  ⑦	Yaourt mixé aux fruits ⑦	Yaourt nature ⑦		
Dessert	Tarte aux pommes ① ③ ⑦		Kiwi		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 		
Goûter	Gâteau marbré au chocolat Petit suisse	Brioche tranchée Pomme	Pain tranché-miel Yaourt à boire		



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/BIODIVERSITE 
Entrée	Terrine de légumes ⑩ ⑫		Salade de tomates au basilic ⑩ ⑫ 	Céleri rémoulade ③ ⑨ ⑩ ⑫ 	
Plat	Emincé de Dinde à la Hongroise ① ⑦ Purée de brocolis ⑥ ⑦ ⑫ 	Filet de colin sauce à l'indienne ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭ Riz pilaf ⑦ 	Rôti de bœuf froid ⑩ Salade de pâtes ① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 	Cordon bleu ① ⑥ ⑦ Ratatouille 	Lentilles à la moutarde ① ⑦ ⑩ ⑫ Duo de carottes ① ⑦ ⑨ ⑫ 
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé ⑦	Camembert ⑦ 	Yaourt à boire ⑦	Flan nappé caramel ⑦	Cantal ⑦ 
Dessert		Dés de fruits			Banane
Pain	 Pain ① ③ ⑧ ⑪	Pain ① ③ ⑧ ⑪ 	 Pain ① ③ ⑧ ⑪	Pain ① ③ ⑧ ⑪ 	Pain ① ③ ⑧ ⑪ 
Goûter	Pain tranché- kiwi Kiwi	Moelleux marbré Petit suisse	Pain tranché-confiture Orange	Céréale et lait	Pain au chocolat Yaourt à boire



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 23/04/2026
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons, Menu remis à jour le 11-05-26












* 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 25 au 29 MAI 2026

	LUNDI 25	MARDI 26  MENU VÉGÉTARIEN Repas Libanais	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29  MENU VÉGÉTARIEN
Entrée			Œuf mimosa ③ ⑩		Betteraves à la fête ⑦ ⑫
Plat		Semoule à l'orientale ① ⑦ ⑨ Falafels ① ⑦ ⑫ 	Steak haché de bœuf ① ⑦ Poêlée rustique ⑦ ⑩ 	Filet de Caulin sauce Armoricaine ① ② ⑦ ⑫ ⑭ Blé au beurre 	Quenelle sauce Mornay ① ③ ⑥ ⑦ Épinards ① ⑦ ⑫ 
Produit laitier	FÉRIÉ	Fromage blanc au miel ⑦	Yaourt mixé aux fruits ⑦	Camembert ⑦ 	Riz au lait ⑦
Dessert		Pomme		Ananas	
Pain		Pain  ① ③ ⑧ ⑪	Pain  ① ③ ⑧ ⑪	Pain  ① ③ ⑧ ⑪	Pain  ① ③ ⑧ ⑪
Goûter		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
menus mis à jour le 19-05-26

* 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.

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭