




















VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 01 au 05 JUIN 2026

	LUNDI 01 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 05
Entrée			Melon vert	Salade de pommes de terre  ⑩ ⑫	Concombres bulgares  ⑦
Plat	Ratatouille Semoule au beurre ① ⑦ 	Steak de veau sauce oignons ① ⑥ ⑦ ⑫ Petits pois et carottes ① ⑦ 	Chili con carne de bœuf ① ⑦ ⑪ ⑫ Riz ⑦ 	Omelette au boursin ③ ⑦ Épinards à la crème ① ⑦ ⑫ 	Filet de colin curry coco ① ⑦ ⑫ Coquillettes ① ③ ④ ⑥ ⑦  (gruyère râpé)
Produit laitier	 Emmental ⑦	Coulommiers  ⑦	Camembert  ⑦	Flan nappé caramel ⑦	
Dessert	Kiwi	Banane			Eclair au chocolat ① ① ③ ⑥ ⑦
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain tranché-confiture ① Pomme	Croissant ① ③ ⑦ Lait	Fourré cerise ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ Banane	Biscuit petit beurre Yaourt ① ③ ⑦ ⑦	Pain tranché-fromage ① ⑦ ⑬ kiri Compote pomme

APPELLATION D'ORIGINE
PROTÉGÉE



Agriculture d'Origine
Biologique

Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



Label Rouge

Menus validés le 16 mars 2026

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons mise a
jour le 20-05-2026

Pain maternelle allergènes : ①

Pain primaire allergènes : ① ③ ⑧ ⑪















* 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 08 au 12 JUN 2026

	LUNDI 08  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 09	MERCREDI 10  MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée		Salade de pâtes tricolores	Œuf mimosa		Tomates vinaigrette
Plat	Duo de courgettes sauce tomate Polenta 	Rôti de dinde au caramel Poêlée de légume du soleil 	Tarte tomate-chèvre Salade verte 	Sauté de bœuf sauce lyonnaise Chou fleur persillé 	Poisson meunière Lentilles au jus 
Produit laitier	Camembert 	Semoule au lait	Yaourt brassé	Brie 	Yaourt mixé aux fruits
Dessert	Pomme			Pomme	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Pain au lait Yaourt à boire	Pain tranché-mimolette Banane	Moelleux au citron Prune	Brioche tranchée Petit suisse aux fruits	Pain tranché-pâte à tartiner Compote pomme-abricot



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 mars 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 15 au 19 JUIN 2026

	LUNDI 15	MARDI 16  MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 17	JEUDI 18  MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 19
Entrée		Salade verte vinaigrette	Carottes râpées	Gaspacho de courgettes au basilic	Concombre vinaigrette
Plat	Pilon de poulet sauce barbecue Poêlée champêtre 	Pizza au fromage 	Jambon de volaille Pomme paillasson 	Lasagnes aux légumes 	Brochette de poisson Blé pilaf 
Produit laitier	Mimolette 	Fromage blanc au miel	Babybel		Petit suisse aux fruits
Dessert	Tarte aux pommes fraîche	Pêche		Bâtonnet glacé fraise <i>(Petit pot pour les maternelles)</i>	
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Quatre quart Petit suisse	Céréales et lait	Biscuit sablé Nectarine	Pain tranché-miel Fromage blanc	Gâteau marbré au chocolat Pomme



APPELLATION D'ORIGINE
PROTÉGÉE



Produit décongelé



Agriculture d'Origine
Biologique



Menu végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



Fait maison



Viande et volaille
de France



VIANDES
DE FRANCE



Label Rouge

Menus validés le 16 mars 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 22 au 26 JUIN 2026

	LUNDI 22  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25  MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 26
Entrée		Salade de pastèque, fêta et menthe	Salade de maïs aux deux poivrons		
Plat	Blésotto aux légumes d'été 	Filet de Hoki sauce beurre blanc Poêlée forestière 	Steak haché Purée de courgettes 	Riz cantonnais (Omelette, dés de carotte, petits pois et maïs) 	Sauté d'agneau au citron et aux olives Duo de carottes à la crème 
Produit laitier	Pont l'Évêque 	Riz au lait	Fromage blanc	Gouda 	Tomme blanche
Dessert	Pomme			Nectarine	Moelleux au chocolat
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Goûters fourrés au chocolat Lait	Pain au lait Banane	Quatre-quart Pêche	Barre de céréales aux pommes Yaourt	Pain tranché-emmental Compote pomme-abricot



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 mars 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 29 JUIN au 03 JUILLET 2026

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01 MENU VÉGÉTARIEN 	JEUDI 02 REPAS FIN D'ANNÉE	VENDREDI 03 MENU VÉGÉTARIEN 
Entrée		Salade de riz	Melon charentais		
Plat	Boulette de bœuf Lentilles corail au lait de coco 	Poisson meunière Haricots verts et flageolets 	Tortellini ricotta- épinards 	Lamelle de poulet kebab Salade, tomates et chips 	Couscous végétarien Semoule parfumée 
Produit laitier	Mini roitelet	Yaourt mixé aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire	Petit suisse
Dessert	Banane				Pêche
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain kebab	Pain 
Goûter	Madeleine Jus d'orange	Pain tranché-edam Compote fraise	Croissant Pomme	Pain tranché-confiture Nectarine	Brioche tranchée 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 mars 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.

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭