














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



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		<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
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
<b>Entrée</b>			<b>Œuf mayonnaise</b> ⑩ ③		<b>Betteraves vinaigrette</b> ⑩ ⑫
<b>Plat</b>		<b>Semoule à l'orientale</b> ① ⑦ ⑨ <b>Falafels</b> ① ⑦ ⑫ 	<b>Steak haché de bœuf</b> ① ⑦ <b>Poêlée rustique</b> ⑦ ⑩ 	<b>Filet de Colin sauce Armoricaïne</b>  ① ② ⑦ ⑫ ⑭ <b>Mélange de légumes ou pomme röst /frites</b>	<b>Quenelle sauce Mornay</b> ① ③ ⑥ ⑦ <b>Épinards</b> ① ⑦ ⑫ 
<b>Produit laitier</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>Fromage blanc au miel</b> ⑦	<b>Yaourt mixé aux fruits</b> ⑦	<b>Camembert</b> ⑦ 	<b>Crème caramel</b> ⑦
<b>Dessert</b>		<b>Pomme</b>		<b>Ananas</b>	
<b>Pain</b>		<b>Pain</b>  ① ③ ⑧ ⑪	<b>Pain</b>  ① ③ ⑧ ⑪	<b>Pain</b>  ① ③ ⑧ ⑪	<b>Pain</b>  ① ③ ⑧ ⑪
<b>Goûter</b>		<b>Moelleux nature Lait</b>	<b>Pain tranché-gouda Compote pomme-banane</b>	<b>Pain tranché-pâte à tartiner Jus de pomme</b>	<b>Madeleine Orange</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

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