



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 06 au 10 JUILLET 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 06	MARDI 07 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 08 Repas américain	JEUDI 09 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 10
		Tomates vinaigrette ⑩ ⑫		Salade verte aux dés d'emmental ⑩ ⑫
Paëlla (Fruits de mer) ② ④ ⑦ ⑨ ⑭ 	Omelette ③ Purée de carottes au cumin ⑥ ⑦ ⑫ 	Cheeseburger (maternelles) ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑫ Fish – burger (primaires) ① ④ ⑦ ⑩ ⑫ Frites	Tian de légumes du soleil Quinoa ① ③ ⑦ 	Tarte au thon ① ⑦
Yaourt aromatisé ⑦	Emmental  ⑦	Yaourt à boire ⑦	Comté  ⑦	Riz au lait ⑦
Banane	Paris brest ① ③ ⑥ ⑦ ⑧		Ananas	Nectarine
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Croissant et lait ① ③ ⑦	Palet breton ① ③ ⑦ Yaourt nature	Pain tranché-confiture ① Pêche	Pain au lait ① ③ ⑦ Pomme	Barre de céréales chocolat ① ⑥ ⑧ Compote pomme fraise



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

Pain
maternelle:
① ③ ⑦
Pain primaire:
①

* 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.

Menus validés le 04/06/2026

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons menus
mis à jour le 03-07-26



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 13 au 17 JUILLET 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 13  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 Repas Antillais	VENDREDI 17  MENU VÉGÉTARIEN
			Salade fraîcheur (carottes –maïs-radis-chou blanc) ⑩ ⑫	
Crousti fromage ① ③ ⑦ Petits pois aux champignons ① ③ ⑨ 	FERIE	Roti de bœuf Chips ⑩	Colombo de poisson ① ④ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ Riz créole ⑦ 	Farfalles gratinés aux légumes d'Été ① ③ ⑥ ⑦ ⑩ 
Coulommiers ⑦ 		Petit suisse aux fruits ⑦		Tomme blanche ⑦ 
Nectarine		Fruits de saison	Tarte noix de coco ① ③ ⑦	Prune
Pain 		Pain 	Pain 	Pain 
Gâteau marbré au chocolat ① ③ Petit suisse ⑦		Biscuit au chocolat ① ③ ⑥ ⑦ ⑪ Poire	Pain tranché-kiri ① ⑦ ⑬ Jus d'orange	Madeleine ① ③ ⑦ Yaourt à boire ⑦

Pain
maternelle:
① ③ ⑦
Pain
primaire:
①



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 04/06/2026

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons menu mis
à jour le 01-07-2026

* 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 JUILLET 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 20	MARDI 21 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 22	JEUDI 23 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 24
Mini roulé au fromage ① ⑦	Œuf dur mayonnaise ③ ⑩		Pastèque	
Steak haché de bœuf ① ⑦ Duo de carottes ⑦ ⑨ ⑫	Dauphinois de courgettes et pommes de terre ① ⑥ ⑦	Salade de pâtes (Poivrons, mozzarella, olives) ① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ Jambon de poulet 	Parmentier végétarien aux lentilles ① ⑥ ⑦ ⑫	Filet de colin sauce citron Brocolis ① ④ ⑦ ⑫
Semoule au lait ⑦		Yaourt aromatisé ⑦		Bûche de chèvre ⑦
	Glaçe mister freeze ①	Pomme	Flan pâtissier ① ③ ⑦	Fraise
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Pain tranché- kiri ① ⑦ ⑬ Kiwi	Quatre quart ① ③ ⑦ Petit suisse	Pain tranché-confiture ① Orange	Céréale et lait ① ⑦	Pain au chocolat ① ③ ⑥ ⑦ Yaourt

Pain
maternelle:
① ③ ⑦
Pain
primaire:
①



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 04/06 /2026

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons menu mis
à jour le 08-07-26

* 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 27 au 31 JUILLET 2026

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29 MENU VÉGÉTARIEN 	JEUDI 30	VENDREDI 31 MENU VÉGÉTARIEN 
Entrée		Haricots verts en salade ⑩ ⑫		Betteraves ⑩ ⑫	Tomates vinaigrette ⑩ ⑫
Plat	Poisson meunière ① ④ Ratatouille 	Rôti de dinde froid ③ ⑦ ⑩ ⑫ Salade de pommes de terre ⑩ ⑫ 	Risotto à la tomate et champignons ① ⑦ ⑫ 	Paupiette de veau ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑫ Gratin choux fleurs ① ⑥ ⑦ 	Omelette ③ Farfalles au fromage ① ③ ⑦ 
Produit laitier	Gouda ⑦ 		Saint Paulin ⑦ 	Yaourt mixé aux fruits ⑦	Petit suisse ⑦
Dessert	Crème dessert vanille ⑦	Tarte au chocolat ① ③ ⑥ ⑦ 	Melon jaune		
Pain	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter	Barre de céréales aux pommes ① Nectarine	Moelleux nature ① ③ ⑦ Lait ⑦	Pain tranché-kiri ① ⑦ ⑬ Compote pomme-banane	Madeleine ① ③ ⑦ Orange	Pain tranché-pâte à tartiner ① ⑥ ⑦ ⑧ Jus de 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 04/06/2026
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons me nu
mis a jou le 15-07-26

Pain
maternelle:
① ③ ⑦
Pain primaire:
①

* 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

Pain maternelle: ① ③ ⑦
Pain primaire: ①