



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 03 au 07 AOÛT 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 03	MARDI 04 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 05	JEUDI 06 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 07
	Melon	Salade de pâtes tricolores ① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫		Concombre vinaigrette ⑩ ⑫
Steak haché sauce au poivre ① ⑦ ⑨ ⑫ Riz pilaf ⑦ 	Poêlée de légumes méridionale Semoule bio au beurre ① ⑦ 	Jambon de dinde – mayonnaise ③ ⑩ Duo de carottes ⑦ ⑨ ⑫ 	Omelette ③ Épinards à la crème ① ⑦ ⑫ 	Filet de cabillaud sauce citron ① ③ ⑦ ⑫ Pommes vapeurs ⑦ 
camembert ⑦ 	Fromage blanc aromatisé ⑦	Yaourt mixé aux fruits ⑦	Camembert ⑦ 	Crème dessert chocolat ⑥ ⑦
Pomme			Pastèque	
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pain tranché-pâte à tartiner ① ⑥ ⑦ ⑧ Jus de Pomme	Croissant ① ③ ⑦ Pomme	Pain tranché-gouda ① ⑦  Compote pomme-poire	Céréales et lait ① ⑦	Madeleine ① ③ ⑦ Banane



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 04/06/2026

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons Menu mis
à jour le 05-08-26

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.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 10 au 14 AOÛT 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 10 MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14 MENU VÉGÉTARIEN 
			Betterave ⑩ ⑫	Melon
Poêlée texane ① ⑨ Blé ① ⑦ 	Pilon de poulet sauce tomate-basilic ① ⑥ ⑦ ⑫ Poêlée de légumes ⑦ ⑫ 	Kebab ③ ⑦ (tomate) Chips	Filet de colin sauce duglère ① ③ ⑦ ⑫ Beignet de chou fleur ① ⑦ 	Crouti fromage ① ③ ⑦ Spaghettis au gruyère rapé  ① ③ ⑦ ⑥
Camembert ⑦	Petit suisse ⑦	Flan nappé caramel ⑦		Yaourt aromatisé ⑦
Nectarine	Fruits de saison		Éclair au chocolat ① ③ ⑥ ⑦ 	
Pain 	Pain 	Pain Kebab 	Pain 	Pain 
Biscuit petit beurre ① ③ ⑦ Mister Freeze ⑥ ⑦ ⑧	Pain tranché-emmentaler ① ⑦ Abricot	Moelleux nature ① ③ ⑦ Petit suisse ⑦	Biscuit sablé ① ③ ⑦ Pomme	Pain tranché-confiture ① Lait 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. Menus
mis à jour le 11/08/26

* 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 17 au 21 AOÛT 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 17	MARDI 18 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 19	JEUDI 20 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 21
	Melon			
Pilon de poulet sauce barbecue ① ⑫ Petits pois ① ⑦ ⑫ 	Poêlée de légumes ③ ⑥ ⑦ ⑫ Riz ⑦ 	Saucisse de francfort de volaille Frites	Tarte tomate-chèvre ① ③ ⑦ Salade iceberg ⑩ ⑫ 	Filet de Hoki sauce citron ① ④ ⑦ ⑫ Brocolis ① ⑦ ⑫
Fromage blanc-miel ⑦	Yaourt brassé ⑦	Coulommiers  ⑦	Petit suisse aux fruits ⑦	Tomme blanche ⑦ 
Orange		Pêche	Banane	Paris Brest  ① ③ ⑥ ⑦ ⑧
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Gâteau marbré au chocolat ① ③ Compote pomme	Pain au lait ① ③ ⑦ Nectarine	Barre de céréales aux fruits ① Petit suisse ⑦	Pain tranché-edam ① ③ ⑦  Jus de pomme	Brioche tranchée pâte à tartine ① ⑥ ⑦ ⑧ Yaourt aux fruits 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 menus
mis à jour le 05-08-26

* 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 24 au 28 AOÛT 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28  MENU VÉGÉTARIEN
	Betteraves ⑩ ⑫	Carottes râpées au  citron ⑩ ⑫		Salade de mâches aux Noix ⑧ ⑩ ⑫
Croque monsieur Salade verte 	Sauté d'agneau ① ⑦ ⑫ Légumes tajines ⑦ ⑩ ⑫ 	Steak haché de bœuf sauce tomate ① ⑦ ⑫ Pommes rissolées 	Filet de lieu sauce armoricaine ① ② ④ ⑦ ⑫ ⑭ Lentilles corail au lait de coco ① ③ ⑦ ⑨ 	Lasagnes de legumes ① ③ ⑦ 
Saint Paulin  ⑦		Petit suisse ⑦	Mimolettel  ⑦	Yaourt nature ⑦
Nectarine	Crème dessert Vanille ⑦		Prunes	
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pain au chocolat ① ③ ⑥ ⑦ Lait	Pain tranché-Emmental ① ⑦ Pêhe	Madeleine ① ③ ⑦ Prune	Quatre-quart ① ③ ⑦ Banane	Pain tranché-confiture ① Jus d'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 04/06/2026
Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons Menus
modifié le 17-08-26

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.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 31 AOÛT au 04 SEPTEMBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 31	MARDI 01 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
		Betteraves en vinaigrette ⑩ ⑪ ⑫	Melon jaune	Concombres vinaigrette ⑩ ⑪ ⑫
FERME	Raviolis de légumes ① ③ ⑨	Pilons poulet rôti sauce barbecue ① ⑫ Gratin de salsifis  ① ⑥ ⑦	Sauté de veau Marengo (primaire)/Paupiette de veau (maternelle) ① ⑦ ⑫ Duo de carottes jaunes et oranges  ⑥ ⑦ ⑫	Blanquette de poisson au tandoori ① ④ ⑦ ⑫ Mélange de céréales ① ⑥ ⑦ 
	Mini roitelet  ① ⑦		Yaourt mixé aux fruits ⑦	Petit suisse ⑦
	Abricots	Semoule au lait ⑦		
	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
	Pain au lait ① ③ ⑦ Compte pomme-banane	Pain tranché- emmental ① ⑦ Kiwi	Galette bretonne ① ③ ⑦ Yaourt à boire ⑦	Moelleux au chocolat ① ③ ⑥ 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 livraisonsMenus
modifié le 25-08-26

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