



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 07 au 11 SEPTEMBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 07	MARDI 08 MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI 09	JEUDI 10 MENU VÉGÉTARIEN 	VENDREDI 11
		Macédoine de légumes mayonnaise ③ ⑩ ⑫		Segments de pamplemousse et mais(maternelle) et ½ pamplemousse (primaire)
Saucisse de volaille (ketchup) Petits pois et carottes ① ⑦ 	Lasagne de légumes ① ③ ⑦ 	Lamelle de kebab sauce kebab ③ ⑦ Semoule au beurre ① ⑦ 	Polenta crémeuse à la tomate ⑥ ⑦ ⑫ Duo de courgettes ⑦ ⑫ 	Brochette de poisson ① ④ ⑦ ⑫ Purée de pommes de terre ⑥ ⑦ ⑫ 
Camembert ⑦ 	Flan nappé caramel ⑦	Fromage blanc ⑦	Tomme noire  ⑦	Petit suisse aux fruits ⑦
Fruit de saison	Nectarine		Beignet aux pommes ① ③	
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pain tranché-miel Jus d'orange ①	Biscuits fourrés au chocolat ① ③ ⑥ ⑦ ⑪ Kiwi	Pain tranché-mimolette ⑦ Compote pomme-abricot	Gâteau moelleux ① ③ ⑦ Lait	Barre de céréales aux pommes ① Banane

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 25-08-26

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 14 au 18 SEPTEMBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 14  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18  MENU VÉGÉTARIEN
	Melon vert	Salade verte	Salade de blé à la grecque <i>(Blé, fêta, tomates, olives)</i>	
Quenelles sauce ^① Mornay Gratin de brocolis 	Sauté de porc / paupiette de lapin Ebly 	Croque monsieur volaille	Filet de lieu à la dieppoise Lentille corail 	Poêlée de légumes à l'indienne Riz pilaf 
Yaourt fermier à la fraise	Crème dessert vanille	Yaourt mixé aux fruits	Petit suisse	Emmental 
Moelleux au citron		Raisin blanc		Prunes
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Banane Yaourt à boire	Madeleine Pomme	Pain au lait-confiture Lait	Pain tranché-beurre Pomme	Barre de céréales au chocolat Compote pomme- fraise



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

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 : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 21 au 25 SEPTEMBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 21	MARDI 22  MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 23	JEUDI 24  MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 25
Pâté en croûte de volaille Cornichon		Carottes râpées aux raisins secs	Salade de tomate cœur d'artichaud maïs	
Steak haché de veau Épinards béchamel 	Poêlée champêtre Duo gourmand aux épices 	Poulet froid Salade parisienne (pommes de terre- ciboulette, œuf, tomates) 	Spaghetti Carbonara végétale (Fromage râpé) 	Moules à la crème Pommes paillasson 
Riz au lait	Camembert 	Yaourt mixé aux fruits	Yaourt nature	Gouda 
	Île flottante			Pastèque
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Gâteau marbré au chocolat Compote pomme	Pain au lait Nectarine	Barre de céréales aux fruits Petit suisse	Pain tranché-edam Jus de pomme	Brioche tranchée Yaourt aux fruits

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

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 28 SEPTEMBRE au 02 OCTOBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 28	MARDI 29  MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02  MENU VÉGÉTARIEN
		Céleri vinaigrette		Œuf dur mayonnaise
Boulette de bœuf Sauce tomate Haricots coco 	Quinoa pilaf Ratatouille 	Riz façon espagnole au poisson 	Émincé de veau sauce normande Jardinière de légumes 	Tarte aux légumes 
Cantal 	Petit suisse	Yaourt nature	Carré de l'Est	Boursin
Flan pâtissier frais	Pomme cuite au caramel		Banane	Poire
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pain tranché-pâte à tartiner Pomme	Madeleine Yaourt nature	Pain au chocolat Compote pomme	Pain tranché- emmental Jus de raisin	Céréales et lait

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

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, 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