



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 05 au 09 OCTOBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 05  MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09  MENU VÉGÉTARIEN
	Carottes râpées aux agrumes ⑩ ⑫	Potage parmentier (poireaux-pommes de terre) ⑦	Salade de pâtes tricolores ① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	
Lasagne végétarienne ① ③ ⑦ 	Steak de bœuf sauce tomate ① ⑦ ⑫ Pomme vapeur ⑦ 	Tenders de poulet sauce tandoori ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ Blé pilaf ① ⑦ 	Filet de hoki Sauce au beurre blanc ① ④ ⑦ ⑫ Epinard à la crème ① ⑦ ⑫ 	Tajine de légumes ⑩ Polenta ⑥ ⑦ ⑫ 
Saint Paulin  ⑦	Semoule au lait ⑦	Petit suisse aux fruits ⑦	Yaourt nature ⑦	Brie  ⑦
Compote pomme-biscuit				Flan nappé caramel ⑦
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pain tranché-vache qui rit-lait ⑦	Palet breton ① ③ ⑦ Kiwi	Gâteau marbré au chocolat ① ③ Clémentine	Pain tranché-gouda ① ⑦ Jus de pommes	Madeleine ① ③ ⑦ 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 10-09-26

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons remis à
jour le 30-09-26

* 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.

Pain
maternelle
: ① ③ ⑦
Pain
primaire :
①



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 12 au 16 OCTOBRE 2026

Semaine du Goût « un jour, une couleur »

LUNDI 12	MARDI 13 Menu végétarien 	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16 Menu végétarien 
			Carotte râpée à l'orange  	
Pilon de poulet(maternelle) et haut de cuisse (primaire) sauce curry-safran  Riz safrané 	GREVE	Carbonade de Bœuf sauce Flamande  Lentille au jus 	Parmentier de poisson –butternut 	Penné au pesto et dés de courgettes 
Emmental  		Crème dessert caramel 		Babybel au chèvre
Ananas au sirop		Biscuit Speculoos 	Beignet à l'abricot 	Pomme Granny
Pain 		Pain 	Pain 	Tortilla 
Crème vanille  et banane		Pain tranché-pâte à tartiné noisette  et lait au chocolat 	Galette saint- Michel  -orange	Crème pistache  et kiwi

Pain
maternelle
:①③⑦
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 10-09-2026

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons Remis à
jour le 12-10-26

* 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 19 au 23 OCTOBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 19	MARDI 20  MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 21	JEUDI 22  MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 23
Segments de pamplemousse ⑩ ⑫		Chou Blanc vinaigrette ⑩ ⑫	Betteraves ⑩ ⑫	
Saucisse de volaille Lentille et carottes à la moutarde ① ⑦ ⑩ ⑫ 	Omelette au fromage ⑦ ③ Purée de légumes ⑥ ⑦ ⑨ ⑫ 	Sauté de veau façon basquaise ① ⑫ Semoule au beurre ① ⑦ 	Gratin de pâtes veggie à la sauce tomate ① ⑥ ⑦ ⑩ 	Saumon sauce Armoricaïne ① ② ④ ⑦ ⑫ chou fleur et pomme de terre béchamel ① ⑥ ⑦ 
Riz au lait ⑦	Saint Nectaire  ⑦	Petit suisse ⑦	Yaourt mixé aux fruits ⑦	Vache qui rit ⑦
	Dés de fruits au sirop			Poire
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Gâteaux fourrés au chocolat Lait fraise ① ⑦	Pain tranché-emmental Jus d'orange ① ⑦	Barre de céréales aux pommes ① Banane	Moelleux au citron ① ③ Poire	Pain au lait ① ③ ⑦ Compote de pommes

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 10-09-26

Les menus sont susceptibles de
varier selon les 30 livraisons Remis
à jour le 07-10-2026

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



VILLE DE
HOUILLES

Restauration municipale

MENUS DU 26 au 30 OCTOBRE 2026

Entrée

Plat

Produit
laitier

Dessert

Pain

Goûter

LUNDI 26	MARDI 27  MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30  MENU VÉGÉTARIEN
	Salade de mâches aux noix	Carottes râpées aux raisins secs	Velouté de courgettes	
Steak haché Haricots verts et flageolets  ①	Tarte au fromage 	Dos de colin sauce marinière Pommes sautées 	Cordon bleu Petits pois carottes à l'estragon 	Poêlée de légumes à l'indienne Riz blanc 
Emmental 	Fromage blanc	Yaourt aromatisé		Tomme blanche 
Pomme cuite au caramel	Clémentine		Mousse au chocolat	Raisin noir
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Brioche tranchée-confiture Yaourt à boire	Barre de céréales au chocolat Jus de pommes	Pain au lait Barre de chocolat Compote pomme-poire	Pain tranché-mimolette Kiwi	Céréales et lait

Pain
maternelle:

①③⑦

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 10-09-26

Les menus sont susceptibles de
varier selon les livraisons Remis à
jour le 07/10/2026

* Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos menus sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : 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