VILLE DE HOUILLES

Restauration municipale

MENUS **DU 02 au 06 NOVEMBRE 2026**

	LUNDI 02 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée		Taboulé ①			
Plat	Couscous végétarien ① ⑦ ⑨ ⑩	Émincé de bœuf à la flamande ① ⑦ Haricots beurre persillés ⑦ ⑨ ⑩	Wings de poulet *(Ketchup)* ① ④ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ Beignets chou-fleur ① ⑦	GREVE	Boulette de pois chiche ① ④ ⑫ Pénné ① ③ ④
Produit laitier	Edam ⑦	Fromage Blanc fraise ⑦	Yaourt aromatisé ⑦		Babybel au chèvre ⑦
Dessert	Pomme granny		Dés de fruits au sirop		Moelleux au chocolat ① ④ ⑥
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Pain tranché-confiture ① Petit suisse fruit ⑦	Brioche tranchée ①③⑦ Orange	Barre de céréales au chocolat ① ⑥ ⑧ et lait *Chocolat chaud pour les maternelles* ⑥ ⑦	Pain tranché-gouda ① ⑦ Pomme	Madeleine ①③⑦ Yaourt à boire ⑦

Pain maternelle: ①③⑦
Pain primaire: ①

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE — Produit décongelé — Agriculture d'Origine Biologique — Menu végétarien — Appellation d'Origine Contrôlée — Fait maison — Volaille Française / Viandes de France — Viande et volaille de France — Label Rouge

Menus validés le 10-10-26
Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons Menu mis à jour le 02-10-26

* 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 09 au 13 NOVEMBRE 2026**

	LUNDI 09 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 13
Entrée		Salade de pâtes fromagère (1)(3)(7)(12)	FÉRIÉ		Velouté de lentilles corails (7)
Plat	Crousti fromage (1)(3)(7) Jardinière de légumes (7)(12)	Sauté de veau sauce Marengo (1)(7) Brocolis (7)(12)		Pizza au fromage (1)(3)(7) *Salade verte* (10)(12)	Filet de cabillaud au lait de coco (1)(4)(7)(12) Pommes vapeur (7)
Produit laitier	Camembert (7)	Babybel (7)		Petit suisse aux fruits (7)	Yaourt aux fruits (7)
Dessert	Clémentine			Raisin noir	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain
Goûter	Moelleux au citron (1)(3) Yaourt à Boire (7)	Barre de céréales au chocolat (1)(6)(8) Compote pomme		Croissant (1)(3)(7) Lait (7)	Pain tranché-gouda (1)(7) Pomme

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 10-10-26
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 16 au 20 NOVEMBRE 2026**

	LUNDI 16	MARDI 17 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 18	JEUDI 19 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 20
Entrée			Salade de riz		Salade de betteraves
Plat	Hachis parmentier de bœuf	Œufs durs Florentines *(Épinards béchamel)*	Boulette de bœuf façon Thai Poêlée de légumes asiatiques	Pavé végétarien Ratatouille	Filet de poisson à la crème Coquillettes
Produit laitier	Emmental	Riz au lait	Yaourt mixé aux fruits	Saint Nectaire	Yaourt nature
Dessert	Kiwi	Banane		Tarte aux pommes	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Moelleux nature Yaourt	Biscuit fourré à la fraise Lait	Pain tranché- pâte à tartiner et clémentine *Chocolat chaud pour les élémentaires*	Pain au lait Jus d'orange	Barre de céréales aux pommes Yaourt à boire

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 10-10-26
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

VILLE DE HOUILLES

Restauration municipale

MENUS **DU 23 au 27 NOVEMBRE 2026**

	LUNDI 23	MARDI 24 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée		Radis	Salade iceberg vinaigrette	Crêpe au fromage	
Plat	Risotto crémeux aux champignons	Escalope de dinde au jus Purée Crécy	Tarte au thon	Émincé de bœuf Duo de carottes	Crumble aux légumes d'automne Pommes vapeur
Produit laitier	Comté	Yaourt à la vanille	Mimolette	Petit suisse aux fruits	Camembert
Dessert	Poire		Banane		Clémentine
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Madeleine Petit suisse	Pain tranché-gouda Compote pomme-fraise	Céréales et lait *Chocolat chaud pour les maternelles*	Brioche tranchée-confiture Pomme	Quatre-quart Jus de raisin

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 10-10-26
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 30 NOVEMBRE au 04 DÉCEMBRE 2026**

	LUNDI 30	MARDI 01 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée		Salade de radis	Sardines à la tomate	Velouté de panais et pommes de terre	
Plat	Cuisse de poulet tandoori Boulgour	Tortellini ricotta épinards	Lentilles Brunoise de légumes	Paupiette de veau Petits pois au thym	Tortilla Chou-fleur persillé
Produit laitier	Coulommiers	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Pont l'Évêque
Dessert	Kiwi				Orange
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Croissant Lait	Pain tranché-emmental Kiwi	Madeleine et banane *Chocolat chaud pour les élémentaires*	Gâteau marbré au chocolat Clémentine	Pain tranché-beurre Compote pomme

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 10-10-26
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