



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

## MENUS DU 5 AU 9 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Semaine du 5 au 9 septembre	 <b>Lentilles vinaigrette</b>  <b>Aiguillettes de poulet à la crème</b> <i>(Crème fraîche, échalotes, vin blanc)</i> <b>Petits pois</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Pomme AB</b> <b>Pain la R</b>	 <b>Salade verte et dés d'emmental</b>  <b>Chili sin carne</b> <i>(Haricots rouges, maïs, oignons, tomates, sauce chili, ail, paprika)</i> <b>Riz</b> <b>Compote pomme et poire</b> <b>Pain AB</b>	 <b>Salade de pépinettes</b>  <b>Filet de colin</b> <b>Sauce Dugléry</b> <i>(Oignons, tomates, ail, persil, vin blanc)</i> <b>Épinards à la crème</b> <b>Brie</b> <b>Raisin blanc</b> <b>Pain la R</b>	 <b>Concombre à l'aneth</b>  <b>Daube de bœuf</b> <i>(Oignons, carottes, ail, tomates, thym, laurier, vin rouge)</i> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Pain AB</b>	 <b>Chou-fleur vinaigrette</b>  <b>Crousti-fromage</b> <b>Haricots verts et flageolets</b> <b>Edam AB</b> <b>Banane</b> <b>Pain la R</b>
Goûter	<b>Pain tranché la R - confiture et petit suisse aromatisé</b>	<b>Madeleine et fruit</b>	<b>Pain tranché la R – pâte à tartiner et lait</b>	<b>Pain au lait et Compote de pommes AB</b>	<b>Moelleux citron et yaourt à boire</b>

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB



VIANDES DE FRANCE



viandes et volaille de France

Produit décongelé



Fromages AOC/IGP





VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
 <p>Semaine du 12 au 16 septembre</p>	<b>Menu des CE2</b> <b>(classe de Mme Le Rohan) de l'école Guillaume et Jean Détraves</b> <b>Pastèque</b> <b>Boulettes de bœuf sauce barbecue</b> (ketchup, oignons, tomates, sucre, miel, base sauce barbecue, vinaigre de Xérès) <b>Farfalles</b> <b>Camembert</b> <b>Glace à l'eau</b> (petit pot de glace vanille chocolat pour les maternelles) <b>Pain</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Salade de pommes de terre aux trois fromages</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> <b>Ratatouille</b> <b>Poire</b> <b>Pain AB</b>	<b>Salade de chou blanc et maïs</b> <b>Sauté d'agneau à la hongroise</b> (oignons, tomates, paprika) <b>Jardinière de légumes</b> <b>Camembert AB</b> <b>Tarte grillée aux abricots</b> <b>Pain AB</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Salade oranaise</b> <b>Julienne de légumes</b> <b>Blé au beurre</b> <b>Yaourt nature</b> (Yaourt nature sucré pour les maternelles) <b>Raisin noir</b> <b>Pain AB</b>	<b>Filet de poisson pané</b> <b>Purée de brocolis et pommes de terre</b> <b>Tome noire</b> <b>Orange AB</b> <b>Pain AB</b>
<b>Goûter</b>	Quatre-quarts et fruit	Pain tranché AB – gouda et jus d'orange	Brioche tranchée et fruit	Barre de céréales au chocolat et banane	Pain tranché AB – chocolat et yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB



viandes et volaille de France

Produit décongelé



Fromages AOC/IGP





VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	 <b>Salade bahianaise</b>  <b>Boulgour et quinoa aux petits légumes et au curry</b>  <b>Courgettes</b> <b>Fromage blanc nature AB</b> <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) AB</i> <b>Pomme AB</b> <b>Pain AB</b>	<b>Salade de tomates et mozzarella</b>  <b>Goulash de bœuf</b> <i>(Oignons, carottes, tomates, paprika)</i> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Crème dessert vanille AB</b> <b>Pain AB</b>	<b>Pizza aux légumes du soleil</b>  <b>Cuisse de Poulet rôtie</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Mini Roitelet</b> <b>Prunes</b> <b>Pain AB</b>	 <b>Salade d'automne</b> <i>(Chou blanc, carottes râpées, maïs, champignons, cerneaux de noix)</i> <b>Couscous aux légumes</b> <b>Semoule AB au beurre</b>  <b>Moelleux au chocolat</b> <b>Pain AB</b>	 <b>Concombres sauce bulgare</b>  <b>Filet de colin sauce grenobloise</b> <i>(Base sauce beurre blanc, beurre, câpres, croûtons, citron, persil)</i> <b>Riz pilaf</b> <b>Petit suisse aux fruits</b> <b>Pain AB</b>
<b>Goûter</b>	<b>Pain tranché AB, confiture et lait</b>	<b>Barre de céréales aux pommes et fruit</b>	<b>Croissant et compote de pommes AB</b>	<b>Pain tranché AB, pâte à tartiner et jus d'orange</b>	<b>Goûters fourrés au chocolat et fruit</b>

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB



viandes et volaille de France

Produit décongelé



Fromages AOC/IGP





VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

## MENUS DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
 <b>Semaine du 26 au 30 septembre</b>	<b>Menu Végétarien</b> Taboulé (semoule AB)  Omelette nature Brocolis au beurre Yaourt aux fruits mixés Orange AB Pain 	Salade de tomates Saucisse de Toulouse ou saucisse de volaille Flageolets Fromage blanc nature AB (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) AB Pain AB	Carottes râpées AB aux dés d'emmental  Filet de cabillaud aux amandes (Base sauce beurre blanc, amandes) Blé aux dés de courgettes  Cantal  Poire	Blanquette de veau (Champignons, crème fraîche, oignons, carottes, citron)  Riz blanc Saint Paulin Raisin blanc Pain AB	<b>Menu Végétarien</b> Salade iceberg vinaigrette Mélange de céréales Poêlée méridionale (Tomates, haricots verts, pois chiches, ail, courgettes, poivrons jaunes, oignons) Camembert AB Banane Pain 
Goûter	Pain tranché  , barre de chocolat et lait	Madeleine et fruit	Beignet aux pommes et yaourt aromatisé	Pain tranché  , confiture et petit suisse	Quatre quart et jus de pomme

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB



viandes et volaille de France

Produit décongelé 

Fromages AOC/IGP 



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
	 <b>Betteraves AB mimosa</b>  <b>Picadillo végétarien</b> <i>(Egréné végétarien, tomates, oignons, poivrons, raisins secs, olives vertes, sauce chili, ail)</i> <b>Riz blanc</b> <b>Brie</b> <b>Kiwi AB</b> <b>Pain </b>	 <b>Salade de tomate, feta, basilic</b>  <b>Cordon bleu</b> <b>Haricots verts</b> <b>Riz au lait</b> <b>Pain AB</b>	 <b>Carottes râpées AB</b>  <b>Émincé de bœuf en daube</b> <i>(Oignons, carottes, ail, tomates, thym, laurier, vin rouge)</i> <b>Duo de courgettes et pommes de terre</b> <b>Bûche de chèvre</b> <b>Dés de fruit tropicaux</b> <b>Pain </b>	 <b>Salade de radis et maïs</b>  <b>Poêlée asiatique</b> <i>(Petits pois, carottes, pousses de haricots Mungo, poireaux, pois mange-tout, champignons noirs)</i> <b>Quinoa au beurre</b> <b>Gouda AB</b> <b>Tarte au chocolat</b>  <b>Pain AB</b>	 <b>Filet de hoki</b> <b>Sauce à l'oseille</b> <i>(Crème fraîche, échalotes, oseille, vin blanc)</i> <b>Boulgour valencienne</b> <i>(Macédoine de légumes, boulgour, oignons)</i> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Orange AB</b> <b>Pain </b>
<b>Goûter</b>	<b>Pain tranché </b> , confiture et petit suisse aromatisé	<b>Moelleux nature et fruit</b>	<b>Gâteau marbré au chocolat et fruit</b>	<b>Pain tranché </b> , pâte à tartiner et jus d'ananas	<b>Pain au lait, barre de chocolat et lait</b>

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB



viandes de France



viandes et volaille de France

Produit décongelé 

Fromages AOC/IGP 



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

## MENUS DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Semaine du 10 au 14 octobre  SEMAINE DES SAVEURS TOUTE EN COULEURS	<b>Menu blanc</b> Céleri rémoulade  <b>Dos de cabillaud sauce beurre blanc</b> (Sauce beurre blanc, échalotes, citron, vin blanc)  <b>Chou-fleur au beurre</b> Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles) Eclair à la vanille  Pain 	<b>Menu rouge</b> Saucisse de Francfort  Tortis à la sauce tomate  Mini Babybel Pomme rouge  <b>Pain rouge</b>	<b>Menu Végétarien</b>  <b>Menu orange</b> Carottes râpées  Tarte butternut et comté  Salade verte et maïs Mimolette Compote pomme abricot  <b>Pain vert</b>	<b>Menu vert</b>  Salade de pâtes au basilic et à l'huile d'olive  Sauté d'agneau aux olives vertes (Oignons, olives vertes, Raz el Hanout, ail) Brocolis au beurre Crème dessert à la pistache  <b>Pain vert</b>	<b>Menu Végétarien</b>  <b>Menu jaune</b> Salade de pomme de terre et maïs Omelette nature Haricots beurre Leerdamer Banane  <b>Pain jaune</b>
Goûter	Pain tranché  , emmental  et fruit	Quatre quarts et lait	Pain au lait, barre de chocolat et jus d'orange	Pain de mie  , confiture et fruit	Crêpe au chocolat et yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 



viandes et volaille de France

Produit décongelé 

Fromages AOC/IGP 



VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
 <b>Semaine du 17 au 21 octobre</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Salade de tomates</b>  <b>Quenelles Sauce mornay</b> <i>(Emmental râpé, crème fraîche, lait, muscade)</i> <b>Haricots verts</b> <b>Semoule AB au lait</b> 	<b>Salade verte et croûtons</b>  <b>Filet de hoki Sauce hollandaise</b> <i>(Base sauce hollandaise, échalotes, citron, vin blanc)</i> <b>Semoule d'épeautre</b> <b>Chanteneige</b> <b>Compote pomme vanille</b> 	<b>Betteraves AB vinaigrette</b>  <b>Sauté de poulet Au curry</b> <i>(Lait de coco, oignons, crème fraîche, curry, noix de coco râpée)</i> <b>Riz pilaf</b> <b>Camembert AB</b> 	<b>Œuf dur mayonnaise</b>  <b>Parmentier de lentilles</b> <b>Petit suisse aromatisé</b> 	<b>Concombre et feta</b>   <b>Sauté de veau aux oignons</b> <i>(Oignons, laurier, vin blanc)</i> <b>Poêlée campagnarde</b> <i>(Haricots verts, brocolis, oignons, champignons, poivrons rouges)</i> <b>Éclair au chocolat</b>  
<b>Goûter</b>	<b>Pain tranché AB, confiture et lait</b>	<b>Madeleine et fruit</b>	<b>Gâteau marbré au chocolat et jus de pomme</b>	<b>Pain tranché AB – kiri et compote de pommes AB</b>	<b>Pain au lait et fruit</b>

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.



Préparations faites « Maison »



Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB



viandes et volaille de France

Produit décongelé



Fromages AOC/IGP





VILLE DE  
HOUILLES

# Restauration municipale

MENUS DU 24 AU 28 OCTOBRE 2022

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
  Semaine du 24 au 28 octobre	Radis beurre  Filet de poisson pané  Boulgour aux dés courgette  Yaourt nature ( <i>Yaourt nature sucré pour les maternelles</i> )  Kiwi AB  Pain 	<b>Menu Végétarien</b>  Pizza au fromage AB  Œufs durs à la florentine  Emmental AB  Orange AB  Pain AB	Pamplemousse ( <i>Salade de pamplemousse pour les maternelles</i> )  Emincé de bœuf à la flamande (oignons, pain d'épice, carottes, thym, laurier, bière)  Carottes vichy e. pomme vapeur  Leerdamer  Compote pomme coing  Pain 	Salade de pommes de terre à la ciboulette  Sauté de dinde sauce provençale (Tomates, oignons, ail, herbes de Provence, origan, vin blanc)  Poêlée forestière maison (Chou romanesco, haricots verts, champignons)  Brie  Pomme AB  Pain AB	<b>Menu Végétarien</b>  Macédoine mayonnaise  Tortellinis ricotta épinard sauce tomate  Petit suisse nature  Clémentine  Pain 
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse	Pain tranché  , confiture et lait	Brioche tranchée et smoothie	Quatre quart et fromage blanc aromatisé	Pain de mie  <p>Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.</p>