



Menus OUISTREHAM SACRE CŒUR



	LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Entrée	Taboulé	Carottes râpées		Saucisson ail	Céleri rémoulade
Plat protidique	Tajine de poulet	Boulettes végétales aux lentilles		Emincé de volaille dijonnaise	Brandade de poisson (Plat complet)
Accompagnement	Plat complet	Plat complet		Tortis	Salade verte
Produit laitier	Carré d'as ail et fines herbes	Chantailou		Camembert	Yaourt sucré
Dessert	Compote de pommes	Mousse chocolat au lait		Fruit frais	Galette des rois frangipane

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



Menus OUISTREHAM SACRE CŒUR



	LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrée	Coleslaw (carotte, chou)	Pommes de terre façon piemontaise		Rosette	Salade de pâtes au thon
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Omelette au fromage		Sauté de volaille aux herbes	Poisson sauce du jour
Accompagnement	Frites au four	Purée de carottes		Semoule	Petits pois
Produit laitier	Bûchette de chèvre	Vache picon		Fripon	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé local	Fruit frais		Fruit frais	Eclair au chocolat

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



Menus OUISTREHAM SACRE CŒUR



	LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au thon		Œuf dur mayonnaise	Chou blanc au fromage
Plat protidique	Poulet basquaise	Omelette ketchup		Raviolins au fromage sauce tomate	Beignets au calamar
Accompagnement	Plat complet	Pommes sautées		Salade verte	Purée de patate douce
Produit laitier	Brie	Rondelé		Vache picon	Yaourt sucré
Dessert	Fruit frais	Mousse chocolat au lait		Compote pomme vanille	Cake aux pommes

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



	LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées		Betteraves maïs vinaigrette	Rillettes du Mans
Plat protidique	Paupiette de veau charcutière	Aiguillettes de blé ketchup		Irish stew	Poisson sauce du jour
Accompagnement	Gratin de brocolis et chou-fleur	Frites au four		Plat complet	Printanière de légumes
Produit laitier	Fraidou	Camembert		Vache picon	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit frais	Compote pomme abricot		Fruit frais	Gâteau Nantais

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre au thon		Crêpe aux champignons	Salade de pâtes Bressane
Plat protidique	Jambon grill aux lentilles	Sauté de volaille Dijonnaise		Haché au bœuf sauce forestière	Steak de colin sauce valencia
Accompagnement	Plat complet	Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes	Tortis
Produit laitier	Carré ligueil	Chantaillou		Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Fruit frais	Novly vanille		Crêpe sucrée	Compote de pomme ananas

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



Menus OUISTREHAM SACRE CŒUR



	LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Entrée	Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette	Carottes râpées		Terrine de légumes	Pâtes au surimi
Plat protidique	Normandin de veau sauce charcutière	Sauté de porc aux lentilles		Haché au bœuf sauce tomate	Steak de colin sauce citron
Accompagnement	Petits pois carottes	Plat complet		Coquillettes	Bâtonnière de légumes carottes jaunes
Produit laitier	Petit suisse sucré	Coulommiers		Bûchette de chèvre	Petit cotentin
Dessert	Fruit frais	Flan nappé caramel		Compote de pommes	Smoothie fruits rouges



Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc