



Menus Ecole de Ouistreham

	LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Entrée	Carottes râpées 	Pommes de terre vinaigrette échalotes 	Concombre bulgare 	Tomates vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 
Plat protidique	Lasagnes bolognaises	Colin pané 	Normandin de veau sauce forestière	Jambon grill aux lentilles	Boulettes de soja sauce moutarde 
Accompagnement	Plat complet	Ratatouille	Farfalles 	Plat complet	Rousties de légumes
Produit laitier	Vache qui rit 	Yaourt sucré 	Petit suisse aux fruits	Cantafrais	Edam
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Beignet aux pommes	Compote de poire	Gâteau au chocolat 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Poisson MSC





Menus Ecole de Ouistreham

	LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
Entrée	Crêpe au fromage	Melon 	Taboulé 	Rillettes de poisson blanc et surimi	Tomates vinaigrette 
Plat protidique	Saute de porc aux p'tits oignons	Paupiette de veau aux haricots blancs	Haché au boeuf sauce barbecue	Chunk de poulet ketchup	Colombo de lentilles 
Accompagnement	Haricots verts 	Plat complet	Beignets de brocolis	Purée de patate douce	Riz créole 
Produit laitier	Chanteneige 	Yaourt aromatisé 	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Tomme blanche	Vache picon
Dessert	Fruit frais 	Madeleines 	Fruit frais	Salade de fruits exotiques 	Mousse chocolat au lait

Recette végétarienne



Recette avec du porc

Agriculture biologique



Poisson MSC





Menus Ecole de Ouistreham

	LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
Entrée	Carottes râpées 	Crêpe au fromage	Tomates mozzarella 	Melon 	Concombre vinaigrette 
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Tajine de merguez	Potée aux lentilles Jambonnette de volaille et saucisson ail	Gratiné de poisson au fromage 	Gratin Dauphinois 
Accompagnement	Petits pois	Plat complet	Plat complet	Coquillettes 	Salade verte
Produit laitier	Rondelé	Chantailou	Fraidou	Camembert 	Yaourt sucré 
Dessert	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Compote de pomme pêche	Smoothie fruits exotiques 	Fruit frais

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne















Poisson MSC





Menus Ecole de Ouistreham

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
Entrée	Taboulé 	Betteraves vinaigrette 	Terrine de légumes sauce crème	Céleri rémoulade 	Melon 
Plat protidique	Roulé au fromage 	Escalope de volaille à la crème	Paupiette de veau aux petits oignons	Saucisse aux haricots blancs	Nugget's de poisson
Accompagnement	Haricots verts 	Pommes rissolées	Purée de brocolis 	Plat complet	Coquillettes 
Produit laitier	Brie pointe	Chanteneige	Carré président	Cantadou	Yaourt aromatisé 
Dessert	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Salade de fruits exotiques 	Compote de pomme ananas	Gâteau au yaourt 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Poisson MSC





Menus Ecole de Ouistreham

	LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024
Entrée	Macédoine mayonnaise 	Crêpe au fromage	Saucisson ail 	Coleslaw (carotte, chou) 	Salade de pâtes au thon 
Plat protidique	Palette de porc aux lentilles	Gratiné de poisson au fromage	Emincé de volaille chasseur	Boulettes de boeuf sauce barbecue	Nems aux légumes 
Accompagnement	Plat complet	Carottes persillées 	Pommes roty	Riz créole	Haricots plats
Produit laitier	Vache qui rit 	Chantailou	Petit cotentin	Petit suisse aux fruits 	Tomme grise
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Compote de pommes banane 	Fruit frais	Cake aux pommes 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Poisson MSC





Menus Ecole de Ouistreham

	LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024
Entrée	Taboulé 	Carottes râpées 	Betteraves vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Croq fromager 	Lamelle Kebab méditerranéenne	Raviolis	Rôti de porc au jus 	Pavé de poisson blanc Dieppoise 
Accompagnement	Salsa de légumes	Frites	Plat complet	Jardinière de légumes avec pommes de terre 	Purée de patate douce
Produit laitier	Brie	Carré président	Cantadou	Camembert 	Yaourt sucré
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote de pommes 	Fruit frais 	Fruit frais	Cake poires chocolat 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Poisson MSC





Menus Ecole de Ouistreham



	MENU MULTICOLORE	MENU VERT	MENU BLANC	MENU ORANGE	MENU ROUGE
	LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
Entrée	Salade méditerranéenne (brunoise de légumes)	Salade verte croûtons et fromage	Chou blanc au fromage	Carottes râpées	Raïta de betteraves
Plat protidique	Rôti de dinde aux petits oignons	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Filet de poulet froid mayonnaise	Saucisse sauce rougail	Beignets au Calamar
Accompagnement	Beignets de brocolis	Plat complet	Pommes rissolées	Riz paëlla	Ratatouille
Produit laitier	Petit cotentin	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Mimolette	Chanteneige
Dessert	Mousse chocolat au lait	Pomme Granny	Chou à la vanille	Smoothie fruits exotiques <small>FAIT MAISON</small>	Compote pomme fraise

Recette végétarienne



Recette avec du porc

Agriculture biologique



Poisson MSC

