

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE	Pâtes aux dés de volaille et maïs Riz au thon Salade de lardons et pommes* Pâté Forestier ***	Carottes et panais râpés* Betteraves à l'orange Coquille de surimi Pommes de terre, saucisses de Strasbourg et oignons ***	Pamplemousse Champignons à la Grecque Salade aux fruits secs* Tartelette Neptune ***	Oeuf sauce Cocktail Toast au maquereau Salade de cœurs de palmier Rillettes ***	Crème de potiron Carottes* aux raisins Haricots rouges, maïs et jambon Calamars frits sauce Aigre Douce ***
LES PLATS CHAUDS, LEURS GARNITURES	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Omelette aux fines herbes</i> <i>Haricots verts à l'ail</i> <i>Gratin Dauphinois</i> ***	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Jambon sauce Madère</i> <i>Fondue de poireaux</i> ***	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Rosbeef au jus</i> Purée <i>Haricots plats</i> ***	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Rôti de veau aux champignons</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Coquillettes</i> ***	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Poitrine de porc grillée / Pavé de lieu rôti</i> <i>Frites</i> <i>Poêlée Basquaise</i> ***
LE PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage ***	Fromage ou Laitage ***	Fromage ou Laitage ***	Fromage ou Laitage ***	Fromage ou Laitage ***
LES DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais *	Fruit frais* Crème Créole Gâteau Bulgare Entremets à la pistache	Mousse bicolore / au chocolat Flan nappé au caramel Struddle Fruit frais *	Chou à la crème Tarte au citron Smoothie / Ananas rôti Fruit frais *	Crème dessert Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Fruit frais*



Pâtes aux dés de volaille et maïs Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Carottes et panais râpés* Cabillaud à la tomate Riz Fromage ou Laitage Fruit frais*	Oeuf sauce Cocktail Boulettes de bœuf Printanière de légumes Fromage ou Laitage Chou à la crème	Crème de potiron Filet de dinde aux pommes Frites Fromage ou Laitage Crème dessert
--	---	---	--

LE DÎNER	Céleri* Mimosa Museau vinaigrette Lasagnes Salade verte* Fromage ou Laitage Fruit frais* Panna Cotta aux fruits rouges Pomme Grand-Mère	Poireaux vinaigrette Terrine de légumes Panini Salade verte* Fromage ou Laitage Fruit frais* Mousse au citron Crêpe au chocolat	Riz Sombro Croque Suisse Poitrine de porc grillée Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais* Œufs à la neige au coulis de fruits Cake maison	Haricots verts à l'échalote Mortadelle Cassolette de poisson aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais* Salade d'agrumes* Bavarois	PRODUITS LOCAUX Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches Lait SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland PRODUIT DE SAISON *Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
----------	--	--	--	---	---

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LES
HORS
D'ŒUVRE

LES
PLATS
CHAUDS,
LEURS
GARNITURES

LE
PRODUIT LAITIER

LES
DESSERTS

🍊 Chou Chinois au jambon et à l'emmental * : Salade Croquante
🍊 Endives, jambon, œuf et tomates *
🍊 Champignons à la crème*
Saucissons panachés

Pâtes à la Bolognaise
Aile de raie aux câpres / Cuisse de lapin à la moutarde
Pâtes
Fondue de choux verts

Fromage ou Laitage

🍊 Fruit frais*
Riz au lait
Crème au caramel
Tarte au chocolat

Toast aux sardines
Piémontaise
Gougère au fromage
🍊 Chou rouge aux pommes*

Pilons de poulet sauce Tex Mex
Rognons de bœuf à la graine de moutarde / Steak haché
Petits pois
Semoule

Fromage ou Laitage

Ile flottante
Yaourt aromatisé
Forêt Noire
🍊 Fruit frais*

🍊 Céleri aux pommes*
Betteraves vinaigrette
Bouchée de fruits de mer
Brocolis à la Parisienne

Jambalaya
Beignets de calamars
Riz
Brocolis

Fromage ou Laitage

🍊 Fruit frais*
Pomme cuite
Vénus aux abricots
Marbré

🍊 Râpé de légumes*
🍊 Carottes râpées au citron *
Toast aux sardines
Pâté de foie

Mijoté de porc au miel
Cuisse de canard à l'orange / Confit de canard
Haricots blancs
Julienne de légumes

Fromage ou Laitage

Entremets au chocolat
Fromage blanc
Brownie
🍊 Fruit frais*

Taboulé
Pâtes au surimi
🍊 Salade croquante à la Mimolette *
Cervelas vinaigrette

Dos de colin Meunière
Paupiette de veau aux raisins
Carottes Vichy
Pépinettes

Fromage ou Laitage

Muffin aux pépites
Crumble aux fruits
Tiramisu
🍊 Fruit frais*



Chou Chinois au jambon et à l'emmental * : Salade Croquante
Pâtes à la Bolognaise
Fromage ou Laitage
Fruit frais*

Toast aux sardines
Pilons de poulet sauce Tex Mex
Petits pois
Fromage ou Laitage
Ile flottante



Râpé de légumes*
Mijoté de porc au miel
Haricots blancs
Fromage ou Laitage
Entremets au chocolat

Taboulé
Dos de colin Meunière
Carottes Vichy
Fromage ou Laitage
Muffin aux pépites

LE DÎNER

🍊 Emincé bicolore*
Salami
Saucisse grillée
Purée
Fromage ou Laitage
🍊 Fruit frais*
Clafoutis aux pêches
Rocher coco

🍊 Cornet de jambon
Salade de mâche*, agrumes et lardons
🍊 *Tartiflette*
*Salade panachée**
Fromage ou Laitage
🍊 Fruit frais*
Mousseline en verrine
Poirier

Salade de blé aux lardons
Poireaux vinaigrette
🍊 *Pizza*
*Salade verte**
Fromage ou Laitage
🍊 Fruit frais*
Tarte aux pommes
Soupe de fruits rouges

Salade Niçoise
Tarte aux oignons
Cordon bleu
Gratin de salsifis
Fromage ou Laitage
🍊 Fruit frais*
Mousse Bulgare
Gâteau de semoule

PRODUITS LOCAUX
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland

PRODUIT DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LES
HORS
D'ŒUVRE

LES
PLATS
CHAUDS,
LEURS
GARNITURES

LE
PRODUIT LAITIER

LES
DESSERTS

Friand au fromage
Muffin aux carottes
Pêches au thon
Crème de chou-fleur

Sauté de volaille au curry

Gigot d'agneau

Haricots panachés

Lentilles

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

Gaufre

Poire cuite à la vanille badiane

Vénus à l'abricot

 Carottes râpées vinaigrette*
Asperges, œuf et tomates
Tartine d'andouille et pommes
Flan de brocolis au coulis de tomates

Hachis Parmentier

Escalope sauce aux champignons

 *Salade verte**

Gratin de blettes

Fromage ou Laitage

Fromage blanc aux Spéculoos

Blanc-manger et son coulis

 Fruit frais*

Compote de pommes et bananes

 Endives, jambon et œuf*
 Chou rouge aux raisins*
Terrine de poisson
Chips et guacamole

Rôti de veau Forestier

Quiche maison

Bâtonnière de légumes

Farfalles

Fromage ou Laitage

Riz au lait

Crêpe Impératrice

 Fruit frais *

Fromage blanc



Potage
Salade Coleslaw
Pizza
Haricots blancs au basilic

Poisson aux petits légumes

Omelette au fromage

Epinards

Semoule

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

Tarte au citron meringuée

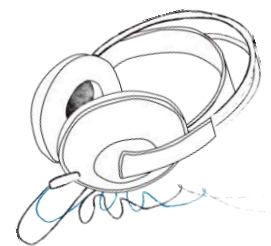
Crème brûlée

Pêche Melba



Friand au fromage
Sauté de volaille au curry
Haricots panachés
Fromage ou Laitage
Fruit frais*

Carottes râpées vinaigrette*
Hachis Parmentier
Salade verte*
Fromage ou Laitage
Fromage blanc aux Spéculoos



Potage
Poisson aux petits légumes
Epinards
Fromage ou Laitage
Fruit frais*

LE DÎNER

Chou-fleur sauce Cocktail
Terrine Forestière
Jambon grillé
Carottes au jus
Fromage ou Laitage
Banane flambée
 Fruit frais*
Entremets au chocolat

 Pamplemousse *
Friand au fromage
Dos de hoki
Riz
Fromage ou Laitage
Milk shake aux fruits rouges
 Fruit frais*
 Ananas* fleur

Assiette de crevettes
 Salade verte* au fromage
Hamburger
Frites
Fromage ou Laitage
Muffin
 Fruit frais*
Salade de fruits

Potage de légumes
Pommes de terre et hareng
 *Fajitas*
Salade verte, tomates et guacamole*
Fromage ou Laitage
Gâteau Hawaïen
 Fruit frais*
Poire au chocolat



PRODUITS LOCAUX

Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait SARL Muris La Fouquière - Le Petit Cellaud



PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison