


Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs Riz au thon Salade de lardons et pommes* Pâté Forestier	Carottes* et chou râpés Betteraves à l'orange Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Pamplemousse / Potage Champignons à la grecque Salade aux fruits secs* Tartelette Neptune	Jambon et cornichons Toast aux maquereaux Salade de cœurs de palmier Rillettes	Potage Carottes* aux raisins Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Calamars frits sauce Aigre Douce
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Boulettes de bœuf</i> <i>Semoule Ratatouille</i>	<i>Filet de dinde</i> <i>Rôti de veau aux champignons</i> <i>Frites</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Rosbeef au jus</i> <i>Purée</i> <i>Haricots plats</i>	<i>Steak haché</i> <i>Cuisse de canette</i> <i>Printanière de légumes / Poêlée du Chef</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i> <i>Fondue de poireaux</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
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 / Eclair au chocolat Tarte au citron Smoothie / Ananas rôti Fruit frais*	Crème dessert Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Fruit frais*
MOYEN PLAT	Pâtes, dés de volaille et maïs Sauté de porc au caramel Semoule Ratatouille Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Carottes* et chou râpés Filet de dinde Frites Fromage ou Laitage Fruit frais*	Pamplemousse / Potage Paupiette de veau aux raisins Purée Fromage ou Laitage Mousse bicolore / au chocolat	Jambon et cornichons Steak haché Printanière de légumes / Poêlée du Chef Fromage ou Laitage Chou à la crème / Eclair au chocolat	Potage Cabillaud à la tomate Riz 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 Sombbrero Croque Suisse Poitrine de porc grillée Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais* Oeufs à la neige au coulis de fruits Cake maison	Haricots verts et 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 Fouquièrre - Le Petit Celland

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



Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante</li> <li>Endives*, jambon, œuf et tomates</li> <li>Champignons à la crème*</li> <li>Saucissons panachés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast aux sardines</li> <li>Piémontaise</li> <li>Gougère au fromage</li> <li>Chou rouge aux pommes*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri* aux pommes</li> <li>Betteraves vinaigrette</li> <li>Bouchée de fruits de mer</li> <li>Brocolis à la Parisienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Carottes* râpées au citron</li> <li>Toast aux sardines</li> <li>Pâté de foie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Pâtes au surimi</li> <li>Salade croquante* à la Mimolette</li> <li>Cervelas vinaigrette</li> </ul>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâtes à la Bolognaise</li> <li>Pâtes à la Carbonara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois</li> <li>Semoule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambalaya</li> <li>Beignets de calmars</li> <li>Riz</li> <li>Brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mijoté de porc au miel</li> <li>Paupiette de veau</li> <li>Frites</li> <li>Julienne de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dos de colin Meunière</li> <li>Carottes Vichy</li> <li>Pépinettes</li> </ul>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit frais*</li> <li>Riz au lait</li> <li>Crème au caramel</li> <li>Tarte au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ile Flottante</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Forêt Noire</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit frais*</li> <li>Pomme cuite</li> <li>Vénus à l'abricot</li> <li>Marbré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entremets au chocolat</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Brownie</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muffin aux pépites</li> <li>Crumble aux fruits</li> <li>Tiramisu</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>
MOYEN PLAT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante</li> <li>Pâtes à la Bolognaise</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast aux sardines</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Petits pois</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Ile Flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri* aux pommes</li> <li>Jambalaya</li> <li>Riz</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage</li> <li>Mijoté de porc au miel</li> <li>Frites</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Entremets au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Dos de colin Meunière</li> <li>Carottes Vichy</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Muffin aux pépites</li> </ul>
LE DÎNER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emincé* bicolore</li> <li>Salami</li> <li>Saucisse grillée</li> <li>Purée</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> <li>Clafoutis aux pêches</li> <li>Rocher coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cornet de jambon</li> <li>Salade de mâche*, agrumes et lardons</li> <li>Gratin Savoyard / Tartiflette / Raclette</li> <li>Salade panachée*</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> <li>Mousseline en verrine</li> <li>Poirier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé aux lardons</li> <li>Poireaux vinaigrette</li> <li>Pizza</li> <li>Salade verte*</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> <li>Tarte aux pommes</li> <li>Soupe de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Niçoise</li> <li>Tarte aux oignons</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Gratin de salsifis</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> <li>Mousse Bulgare</li> <li>Gâteau de semoule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les viandes de boeuf servies dans votre restaurant sont d'origine Française</li> <li>Toutes les viandes de porc servies dans votre restaurant sont d'origine Française</li> <li>Toutes les viandes de volaille servies dans votre restaurant sont d'origine Française</li> </ul>

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


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



## Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Muffin aux carottes Pêches au thon Crème de chou-fleur	🍷 Carottes* râpées vinaigrette Asperges, œuf et tomates Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates	🍷 Endives*, jambon et œuf 🍷 Chou rouge* aux raisins Terrine de poisson Chips et guacamole	Betteraves vinaigrette 🍷 Salade verte*, Edam et Gouda Œuf mayonnaise Cake au jambon	Concombre Bulgare 🍷 Salade Coleslaw* Pizza Haricots blancs au basilic
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au curry Haricots panachés Farfalles	Couscous Poulet et merguez Semoule Légumes du couscous	Rôti de veau Forestier Quiche maison Bâtonnière de légumes	Hachis Parmentier 🍷 Salade verte*	Poisson aux petits légumes Epinards à la crème Pommes de terre Gratin d'épinards et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	🍷 Fruit frais* Gaufre Poire cuite à la vanille badiane Vénus à l'abricot	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis 🍷 Fruit frais* Compote de pommes et bananes	Riz au lait Crêpe Impératrice 🍷 Fruit frais* Fromage blanc	🍷 Fruit frais* Framboisier Entremets Normand Pêche Melba	Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée 🍷 Fruit frais* Crème brûlée
MOYEN PLAT	Friand au fromage Sauté de volaille au curry Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais*	Carottes* râpées vinaigrette Couscous Semoule Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Endives*, jambon et œuf Rôti de veau Forestier Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Riz au lait	Betteraves vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte* Fromage ou Laitage Fruit frais*	Concombre Bulgare Poisson aux petits légumes Epinards à la crème Pommes de terre Fromage ou Laitage Roulé à la confiture
LE DÎNER	Chou-fleur sauce Cocktail Terrine Forestière Jambon grillé Carottes au jus Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Banane flambée Entremets au chocolat	Pamplemousse Friand au fromage Dos de hoki Riz Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Milk shake aux fruits rouges Ananas fleur	Assiette de crevettes 🍷 Salade verte* aux fromages Hamburger Frites Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Muffin Salade de fruits	Potage de légumes Pommes de terre et hareng Fajitas / Enchiladas 🍷 Salade verte*, tomates et guacamole Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Gâteau Hawaïen Poire au chocolat	🇫🇷 Toutes les viandes de boeuf servies dans votre restaurant sont d'origine Française 🇫🇷 Toutes les viandes de porc servies dans votre restaurant sont d'origine Française 🇫🇷 Toutes les viandes de volaille servies dans votre restaurant sont d'origine Française

 **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

