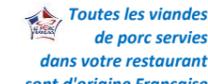
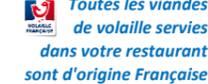


Semaine du 27 février au 03 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		🟡 Chou blanc*, jambon et emmental 🟡 Céleri* aux pommes 🟡 Toast aux sardines et salade verte* Riz au thon		Potage 🟡 Salade* aux lardons Craquelin Forestier / Bruschetta Assiette Nordique	Oeuf sauce Cocktail Pâté de foie 🟡 Chou rouge aux pommes* Asperges, œuf et tomates	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Steak haché Pavé de saumon Petits pois Pommes persillées		Rôti de porc à la Dijonnaise Emincé de dinde au cidre Frites Julienne de légumes	Dos de colin en croûte d'épices Semoule Ratatouille	
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Beignet Bavaois aux fruits Mousse au miel et nougat Far Breton 🟡 Fruit frais*		Fromage blanc Entremets au praliné Tarte au crumble 🟡 Fruit frais*	🟡 Fruit frais* Poire d'or Faisselle au caramel Far Breton	
		Chou blanc*, jambon et emmental Steak haché Petits pois Fromage ou Laitage Beignet		Potage Rôti de porc à la Dijonnaise Frites Fromage ou Laitage Fromage blanc	Oeuf sauce Cocktail Dos de colin en croûte d'épices Semoule Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais*	
LE DÎNER	Piémontaise au poulet et moutarde à l'Ancienne Carottes cuites au cumin Galette complète 🟡 Salade verte* Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Crème Créole Panier à l'abricot	Pommes de terre, carottes et crevettes 🟡 Salade aux fruits secs* Pizza / Tarte aux légumes 🟡 Salade panachée* Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Ananas fleur Pudding au chocolat	Salade croquante au chou Chinois et fromage Potage de citrouille Wings de poulet sauce Tex Mex Légumes à la Basquaise et chorizo Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Fromage blanc Far aux pommes	  		

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 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Océane 🟡 Riz à l'ananas et avocat * Terrine de légumes 🟡 Endives* aux pommes	🟡 Céleri* aux pommes et curry Champignons à la Grecque Saucissons panachés Oeuf sauce Gribiche	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Salade de lentilles au saumon fumé Maquereau au vin blanc 🟡 Pamplemousse*	🟡 Carottes* râpées Betteraves vinaigrette Macédoine au jambon Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte	Potage 🟡 Chou blanc* aux lardons Riz Niçois Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Rougail de saucisse</i> Julienne de légumes Farfalles	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Nuggets de volaille</i> Semoule Chou braisé Polenta	<i>Pizza</i> 🟡 Salade verte* Trio de céréales / Blé	<i>Chili con Carne</i> <i>Côte de porc sauce aux champignons / Curry de porc</i> Riz Blettes sauce Béchamel	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Poisson du jour</i> Gratin de chou-fleur Pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	🟡 Fruit frais* Pomme cuite Brownie Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat Fromage blanc aux framboises Triangle aux amandes 🟡 Fruit frais*	Compote meringuée Poire au chocolat Paris-Brest 🟡 Fruit frais*	🟡 Fruit frais* Marmelade de fruits secs Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Tarte au chocolat Tiramisu Crème dessert 🟡 Fruit frais*
MOYEN PLAT	Salade Océane Jambon braisé à l'ananas Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais*	Céleri* aux pommes et curry Mijoté de bœuf à la tomate Semoule Chou braisé Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pizza Salade verte* Fromage ou Laitage Compote meringuée	Carottes* râpées Chili con Carne Riz Fromage ou Laitage Fruit frais*	Potage Filet de merlu pané au citron Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Tarte au chocolat
LE DÎNER	Pâté de campagne Salade de betterave et céleri-rave Bouchée à la Reine Salade verte* Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Ile Flottante 🟡 Salade de fruits frais*	Poireaux vinaigrette Riz à la volaille, petits pois et poivrons Escalope Viennoise Tagliatelles Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Vénus à l'abricot Tarte aux myrtilles	Œuf mayonnaise 🟡 Salade César* Hachis Parmentier 🟡 Salade verte* Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Flan nappé Bavaoise	Taboulé Crêpe au fromage Jambon grillé / Gratin d'endives au jambon Brocolis à la crème Fromage ou Laitage 🟡 Fruit frais* Tapioca au lait au caramel au beurre salé Chou Chantilly	  

 **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 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 🍷 Salade d'endives*, œuf et jambon 🍷 Carottes* à l'orange Toast au chorizo et fromage de chèvre	Mousse de foie Poisson à la Parisienne Flammekueche 🍷 Céleri* rémoulade	🍷 Salade verte*, Edam et Gouda Poireaux vinaigrette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Salade au thon Pommes de terre, museau et oignons 🍷 Chou* à la Hongroise Salami et cornichons	Crêpe au fromage 🍷 Piémontaise aux pommes Granny* Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Spaghettis à la Carbonara</i> <i>Spaghettis à la Bolognaise</i>	<i>Bœuf à la Dijonnaise</i> <i>Cuisse de poulet</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Frites</i>	<i>Bruschetta</i> <i>Boudin blanc aux pommes</i> 🍷 <i>Salade verte*</i> <i>Flageolets</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Lentilles</i> <i>Carottes</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis</i> <i>Boulgour aux petits légumes</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	🍷 Fruit frais* Crumble au pain d'épices Quatre-quarts et crème Anglaise Pruneaux à l'orange	Semoule au lait Milk shake maison Feuilleté à l'ananas 🍷 Fruit frais*	Flan Pâtissier Riz au lait au chocolat Millefeuille 🍷 Fruit frais*	🍷 Fruit frais* Cocktail de fruits Brioche maison Panna Cotta	Duo de fromage blanc et compote Banane abricotine 🍷 Fruit frais* Rose des Sables
MOY	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la Carbonara Fromage ou Laitage Fruit frais*	Mousse de foie Bœuf à la Dijonnaise Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Semoule au lait	Salade verte*, Edam et Gouda Bruschetta Salade verte* Fromage ou Laitage Flan Pâtissier	Salade au thon Saucisse grillée Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais*	Crêpe au fromage Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis Boulgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote
LE DÎNER	Pâté de campagne Salade de haricots verts et noix au vinaigre balsamique Filet de julienne et sa fondue de poireaux Poêlée de navets / carottes Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Cookies Crème renversée	🍷 Endives* aux pommes Assiette Anglaise Brochette de dinde marinée Potatoes Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Moka au café Glace	Maquereau à la moutarde Salade d'artichauts Galette complète 🍷 Salade verte* Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Gâteau au yaourt Compote	Guagamole et chips de maïs 🍷 Salade Coleslaw* Raviolis gratinés 🍷 Salade verte* Fromage ou Laitage 🍷 Fruit frais* Banane au chocolat Entremets	🇫🇷 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 Fouquièrre - Le Petit Celland

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

