

Semaine du 22 au 28 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tomates* vinaigrette ■ Céleri* rémoulade ■ Melon* / Concombre* Museau vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette ■ Salade*, ananas, noix et pommes Pissaladière Rillettes de maquereaux 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade* verte, Edam et Gouda Pamplemousse Œuf mayonnaise Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Jambon grillé sauce Charcutière</i></p> <p><i>Blanquette de veau</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Farfalles</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Julienne de légumes</i></p>	<p><i>Boulettes de bœuf</i></p> <p><i>Cuisse de poulet</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Poêlée du Chef</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Semoule</i></p>	<p><i>Omelette aux fines herbes</i></p> <p><i>Saucisse grillée</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Carottes Vichy</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Frites</i></p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fruit frais* Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait au caramel Crème à la pistache / Mousse au chocolat Feuilleté à l'ananas ■ Fruit frais* 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux pommes Cheesecake Flan nappé ■ Fruit frais*
	<ul style="list-style-type: none"> Tomates* vinaigrette Jambon grillé sauce Charcutière Farfalles Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais* 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet Poêlée du Chef Semoule Fromage ou Laitage Riz au lait au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade* verte, Edam et Gouda Omelette aux fines herbes Carottes Vichy Fromage ou Laitage Tarte aux pommes
LE DÎNER	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots Pâté de campagne Filet de grenadier sauce aux crevettes Purée de courgettes aux épices Fromage ou Laitage ■ Fruit frais* Pommes aux amandes Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de Canard ■ Tomates* à la Napolitaine Omelette aux lardons Fromage ou Laitage ■ Fruit frais* Glace Moka au café 	



Toutes les viandes de bœuf 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



Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

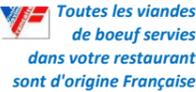
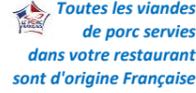
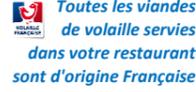
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi + Boulgour, tomates* et basilic + Melon* + Tomates* à l'Antiboise	+ Tomates* et mozzarella + Chou blanc* aux lardons Tzatziki Rillettes au saumon	+ Radis* et beurre + Pastèque* Tartelette aux fruits de mer Salade de pâtes, jambon et fromage	Taboulé Toast aux maquereaux + Tomates* Mimosa Cervelas	+ Concombre* et fromage de brebis + Carottes* aux raisins Calamars frits sauce Aigre-Douce + Blé au chorizo, tomates* et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Viennoise de volaille</i> Chipolatas Haricots verts Pâtes	<i>Sauté de dinde au curry</i> Chili con Carne Riz Ratatouille	<i>Rôti de bœuf froid</i> Quiche maison Chips Bâtonnière de haricots plats + Salade panachée*	<i>Hachis Parmentier</i> + Salade verte*	<i>Poisson pané</i> Pommes de terre Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc Pêches Thabor Beignet / Donut + Fruit frais*	+ Fruit frais* Poire Belle Hélène Gâteau Bulgare Entremets à la vanille	Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits + Fruit frais*	Carpaccio d'ananas Clafoutis aux pépites Chou à la crème / Eclair au chocolat + Fruit frais*	Compote de pommes et cassis + Brochette de fruits* Rocher coco + Fruit frais*
MOYEN PLAT	Riz au surimi Viennoise de volaille Haricots verts Fromage ou Laitage Fromage blanc	Tomates* et mozzarella Sauté de dinde au curry Riz Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais*	Radis* et beurre Rôti de bœuf froid Chips Bâtonnière de haricots plats Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Taboulé Hachis Parmentier Salade verte* Fromage ou Laitage Carpaccio d'ananas	Concombre* et fromage de brebis Poisson pané Pommes de terre Epinards à la crème Fromage ou Laitage Compote de pommes et cassis
LE DÎNER	Salade de betteraves et céleri-rave Terrine de légumes Côte de porc Pépinettes aux petits légumes / Tortis couleur Fromage ou Laitage + Fruit frais* Blanc-manger et son coulis de fruits rouges Pomme Grand-Mère	+ Salade de poisson et tomates* Museau vinaigrette Bujitos + Salade verte* Fromage ou Laitage + Fruit frais* Mousse au citron Crêpe au chocolat	Riz à l'ananas, avocat et banane Mortadelle Poisson poché aux petits légumes Fromage ou Laitage + Fruit frais* Oeufs à la neige sauce au caramel Cake aux pépites	Verrine d'avocat et crevettes Melon Bruschetta + Salade verte* Fromage ou Laitage + Fruit frais* Salade d'agrumes Bavarois au pain d'épices	 Toutes les viandes de bœuf 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



Semaine du 05 au 11 juin 2017

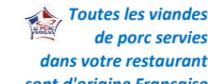
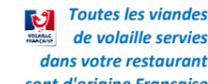
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 <p>Bon week-end de Pentecôte:)</p>	Crêpe au fromage Cake aux légumes Champignons à la crème de citron Melon*	Pamplemousse Verrine d'avocat et crevettes Concombre* et fromage de brebis Duo de carottes* jaune et orange	Melon* Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron Pâtes au pesto	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates* à l'huile d'olive
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		<i>Pâtes à la Bolognaise</i> <i>Pâtes à la Carbonara</i> Spaghettis	<i>Poulet rôti</i> <i>Tortillas</i> Pommes Noisette Chou-fleur persillé	<i>Couscous maison</i> Semoule Légumes du couscous	<i>Dos de colin sauce Aurore</i> Riz Fondue de carottes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Yaourt aromatisé Crème au caramel Forêt Noire Tarte Alsacienne Fruit frais*	Mousseline aux fruits Abricots au sirop Fruit frais* Tiramisu	Ile Flottante Crème brûlée maison Muffin aux framboises Fruit frais*	Fruit frais* Crème Normande Moelleux au chocolat Compote crumble
		Crêpe au fromage Pâtes à la Bolognaise Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Pamplemousse Poulet rôti Pommes Noisette Chou-fleur persillé Fromage ou Laitage Mousseline aux fruits	Melon* Couscous maison Semoule Légumes du couscous Fromage ou Laitage Ile Flottante	Pâté de foie Dos de colin sauce Aurore Riz Fondue de carottes Fromage ou Laitage Fruit frais*
LE DÎNER	 <p>Bon week-end de Pentecôte:)</p>	Salade Coleslaw* Salami au beurre Lasagnes Salade verte* Fromage ou Laitage Fruit frais* Clafoutis de pêches Rocher coco	Blé aux lardons Salade* au Bleu Emincé de dinde à la Normande Coquillettes Fromage ou Laitage Fruit frais* Cake au citron Soupe de fruits rouges à la menthe	Salade Niçoise Tomates* vinaigrette Travers de porc au miel Carottes au jus 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



Semaine du 12 au 18 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette Pomme de terre, oignons et cerfeuil + Tomates* et mozzarella + Melon*	+ Melon* / Pastèque* Champignons à la grecque Flan de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage	Bruschetta Cake au jambon Emincé de volaille, céleri branche et emmental Terrine de poisson	 ANIMATION BARBECUE	+ Concombre*, maïs et fromage + Salade d'asperges et tomates* Saucisson sec Chou-fleur Mimosa
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Boudin noir</i> <i>Ratatouille</i> <i>Semoule</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Sauté de porc au curry</i> <i>Riz</i> <i>Tomates à la Provençale</i>	<i>Rôti de veau au romarin</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Pâtes</i>		<i>Poisson pané</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Pommes vapeur</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	+ Fruit frais* Tarte au citron meringuée Pâtisserie à l'abricot Poire cuite à la vanille badiane	Panna Cotta au coulis de fruits Liégeois + Fruit frais* Cookies	Semoule au lait Crêpe au sucre Meringue maison + Fruit frais*		Framboisier Roulé Pâtissier Pêches cuites aux amandes + Fruit frais*
	Pâtes au thon vinaigrette Nuggets de volaille Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais*	Melon* / Pastèque* Filet de dinde aux pommes Riz Tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Panna Cotta au coulis de fruits	Bruschetta Rôti de veau au romarin Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Semoule au lait		Concombre*, maïs et fromage Poisson pané Haricots beurre Fromage ou Laitage Framboisier
LE DÎNER	Salami et cornichons Gaspacho Bouchée maison + Salade verte* Fromage ou Laitage + Fruit frais* Banane flambée Entremets au chocolat	Jambon et beurre Avocat vinaigrette Fajitas + Salade verte* et tomates Guacamole Fromage ou Laitage + Fruit frais* Milk shake aux fruits rouges Ananas fleur	Wok de légumes, vinaigrette au curry Club sandwich Coquille de poisson Macédoine Fromage ou Laitage + Fruit frais* Muffin Salade de fruits	 ANIMATION BARBECUE	  

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

