

Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	🌱 Tomates* au fromage à l'huile d'olive Brocolis à la Parisienne Oeuf sauce Gribiche Pâté	Muffin au fromage de chèvre Quiche aux légumes Rillettes de poisson Cervelas aux fines herbes	Macédoine de légumes 🌱 Salade d'ananas, pommes* et noix 🌱 Carottes* râpées Mousse de foie	🌱 Duo de melon et pastèque* 🌱 Râpé de légumes* Croque-Monsieur Poisson froid et macédoine	🌱 Carottes* râpées 🌱 Concombre* et surimi Pêches au thon / Abricots au thon / Rosette 🌱 Salade de fromage, jambon et tomates*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grillé</i> <i>Escalope de volaille sauce Suprême</i> <i>Petits pois à la Française</i> <i>Semoule</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Rôti de porc à la Diable</i> <i>Gratin Breton</i> <i>Pennes</i>	<i>Quiche Lorraine</i> <i>Poisson en papillote</i> 🌱 Salade verte* <i>Boulgour / Tomates au four</i>	<i>Cuisse de canette aux pruneaux</i> <i>Haricots verts</i> <i>Frites</i>	<i>Filet de lieu et crème de ciboulette</i> <i>Poisson pané</i> <i>Riz</i> <i>Carottes cuites au cumin</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Milk shake Rocher à la noix de coco 🌱 Fruit frais*	Cocktail de fruits Pomme cuite au caramel 🌱 Fruit frais* Millefeuille	🌱 Fruit frais* Poire façon BelleHélène Mousse au caramel Compote	Moelleux aux amandes Yaourt aux fruits 🌱 Fruit frais* Entremets au chocolat	🌱 Fruit frais* Oeufs au lait Chou Chantilly Mousseline aux fruits
	Tomates* au fromage à l'huile d'olive Jambon grillé Petits pois à la Française Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Muffin au fromage de chèvre Mijoté de bœuf à la tomate Gratin Breton Fromage ou Laitage Cocktail de fruits	Macédoine de légumes Quiche Lorraine Salade verte* Fromage ou Laitage Fruit frais*	Duo de melon et pastèque* Cuisse de canette aux pruneaux Haricots verts Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes	Carottes* râpées Filet de lieu et crème de ciboulette Riz Carottes cuites au cumin Fromage ou Laitage Fruit frais*
LE DÎNER	Pamplemousse 🌱 Salade de fromage, maïs et tomates* Steak haché Gratin de pâtes Fromage ou Laitage 🌱 Fruit frais* Vitréen Compote de pommes et framboises	Saucisson à l'ail 🌱 Salade* au Bleu, jambon et noix Croque-Monsieur 🌱 Salade verte* Fromage ou Laitage 🌱 Fruit frais* Clafoutis aux abricots Tapioca au lait	🌱 Céleri* rémoulade Artichaut vinaigrette Tajine Pommes vapeur Fromage ou Laitage 🌱 Fruit frais* Singapour Entremets	Gaspacho Avocat vinaigrette Flammekueche 🌱 Salade verte* Fromage ou Laitage 🌱 Fruit frais* Cookies Ananas au sirop	 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 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	✱ Concombre* vinaigrette ✱ Céleri* aux pommes Andouille et cornichons Farfalles au poulet	Salade de blé Riz aux légumes Sombbrero Terrine de poisson ✱ Salade de tomates* et œuf haché	Mortadelle Salami Pain perdu à la Provençale ✱ Salade* de fromages de Hollande	✱ Carottes* râpées vinaigrette ✱ Melon* Wrap maison Sardines au citron	✱ Pastèque* ✱ Salade* au Bleu, lardons et noix Rillettes Pommes de terre au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i> <i>Tomates à la Provençale</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Ratatouille</i> <i>Pâtes</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Coquille de poisson</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Fondue de poireaux</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i> <i>Rissollette</i> <i>Cocos blancs</i> <i>Céleri braisé</i>	<i>Dos de colin</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	✱ Fruit frais* Fromage blanc Mousse au chocolat Crumble au pain d'épices	Mousseline à la fraise Gratin de fruits Tarte au citron ✱ Fruit frais*	Compote et biscuit Pomme Grand-Mère ✱ Fruit frais* Gâteau Hawaïen	✱ Fruit frais* Roulé à la confiture Liégeois au chocolat Compote meringuée	Muffin aux pépites Gaufre / Crêpe Faisselle au coulis de fruits / Flan nappé ✱ Fruit frais*
	Concombre* vinaigrette Saucisse grillée Purée Tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Fruit frais*	Salade de blé Pilons de poulet sauce Tex Mex Ratatouille Fromage ou Laitage Mousseline à la fraise	Mortadelle Emincé de bœuf au paprika Pommes vapeur Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Compote et biscuit	Carottes* râpées vinaigrette Rôti de porc Orloff Cocos blancs Céleri braisé Fromage ou Laitage Fruit frais*	Pastèque* Dos de colin Epinards à la crème Riz Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
LE DÎNER	Pêches au thon Salade Nantaise Rôti de bœuf Pommes Grenaille Fromage ou Laitage ✱ Fruit frais* Flan Parisien Cocktail de fruits	Salade de carottes cuites et chou blanc Salade de pommes de terres, hareng et cornichons Buffet froid ✱ Salade composée* Fromage ou Laitage ✱ Fruit frais* Liégeois Gâteau marbré	Toast aux rillettes ✱ Salade de concombre, tomates* et radis Omelette au fromage ✱ Salade verte* Fromage ou Laitage ✱ Fruit frais* Miroir au cassis Rose des Sables	Œuf Tartare ✱ Tomates* et mozzarella Moussaka ✱ Salade verte* Fromage ou Laitage ✱ Fruit frais* Gâteau de semoule Terrine de fruits	 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

