


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
					
LE DÎNER					



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE DÎNER					LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives aux pommes ☀️ Terrine de poisson Piémontaise	Riz au thon tomate Toast aux sardines et salade verte ☀️ Chou rouge aux pommes ☀️ Asperges, œuf et tomates	Jambon et macédoine Saucissons panachés Chou blanc à la Japonaise ☀️ Sardines au citron	Potage Salade aux lardons ☀️ Craquelin Forestier Assiette Nordique	Chou blanc au fromage ☀️ Salade au Bleu et noix ☀️ Bruschetta Œuf Mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet Cordon bleu Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis	Boeuf Bourguignon Sauté de porc au caramel Haricots verts Pommes de terre	Filet de dinde à la Provençale Riz / Endives braisées	Jambon braisé à l'ananas Veau Marengo Purée / Bâtonnière de légumes	Duo de poissons sauce Dieppoise Ratatouille / Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Chocolat Liégeois Yaourt Amandine Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Far Breton Poire au chocolat Faiselle au caramel	Fruit frais ☀️ Semoule au lait Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre	Fromage blanc Entremets au praliné Tarte au crumble Fruit frais ☀️	Clafoutis Gaufre Mousse au miel et nougat Fruit frais ☀️
	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou laitage Chocolat Liégeois	Riz au thon tomate Boeuf Bourguignon Haricots verts Fromage ou laitage Fruit frais	Jambon et macédoine Filet de dinde à la Provençale Riz / Endives braisées Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Jambon braisé à l'ananas Purée / Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Fromage blanc	Chou blanc au fromage Duo de poissons sauce Dieppoise Ratatouille / Riz Fromage ou laitage Clafoutis
LE DÎNER	Taboulé aux fruits secs Emincé bicolore ☀️ Panini / Wraps Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Mousse bicolore Oeufs au lait	Piémontaise au poulet, 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 au thon 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 ☀️ Panna Cotta Far aux pommes	<p style="text-align: center;">LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

 **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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles Salade de pâtes Terrine de légumes Emincé bicolore 	Céleri aux pommes  Pamplemousse  Saucissons panachés Oeuf sauce Gribiche	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Salade de lentilles au saumon fumé Maquereau au vin blanc Endives au fromage 	Carottes râpées  Chou blanc aux lardons  Macédoine au jambon Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte	Salade au thon  Betteraves vinaigrette Riz Niçois Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf à la tomate Saucisse Julienne de légumes Pâtes	Mijoté de porc Dijonnaise Rissollette de veau Frites / Chou braisé	Pizza Salade verte 	Couscous Merguez Semoule / Légumes du couscous	Dos de colin Meunière Gratin de chou-fleur / Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Yaourt aromatisé Pommes cuites Gâteau Bulgare	Yaourt aromatisé Crème dessert Paris - Brest Fruit frais 	Compote meringuée Poire au chocolat Beignet Fruit frais 	Fruit frais  Crème brûlée maison Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat	Brownie Tiramisu Crème dessert Fruit frais 
	Salade de lentilles Boulettes de bœuf à la tomate Julienne de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc Dijonnaise Frites / Chou braisé Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pizza Salade verte Fromage ou laitage Compote meringuée	Carottes râpées Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou laitage Fruit frais	Salade au thon Dos de colin Meunière Gratin de chou-fleur / Pommes vapeur Fromage ou laitage Brownie
LE DÎNER	Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Bouchée à la Reine Salade verte  Fromage ou laitage Fruit frais  Ile flottante Salade de fruits frais 	Salade de betteraves 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 Bavaroise	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	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

 **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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque Carottes à l'orange ☀️ Toast au chorizo et fromage de chèvre	Pizzetta Pommes de terre, museau et oignons Chou à la Hongroise ☀️ Céleri rémoulade ☀️	Toast au thon Rillettes et cornichons Terrine de légumes Poireaux vinaigrette	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Piémontaise aux pommes Granny ☀️ Flammekueche Asperges, œuf et tomates	Œuf mayonnaise Poisson à la Parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise Pâtes à la Carbonara Spaghettis	Bœuf façon Thaï Calamars à la Romaine Légumes du bœuf / Riz Créole	Poulet rôti Mélange Campagnard / Flageolets	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis / Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise	Duo de fromage blanc et compote Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais ☀️	Flan Pâtissier Riz au lait au chocolat Millefeuille Fruit frais ☀️	Semoule au lait Pâtisserie à l'abricot Fruit frais ☀️ Brioche maison	Fruit frais ☀️ Panna Cotta Cocktail de fruits Rose des sables
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Fruit frais	Pizzetta Bœuf façon Thaï Légumes du bœuf / Riz Créole Fromage ou laitage Duo de fromage blanc et compote	Toast au thon Poulet rôti Mélange Campagnard / Flageolets Fromage ou laitage Flan Pâtissier	Salade verte, Edam et Gouda Saucisse grillée Lentilles Fromage ou laitage Semoule au lait	Œuf mayonnaise Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis / Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salade de haricots verts et noix, vinaigrette balsamique Pâté de campagne Filet de julienne et sa fondue de poireaux Poêlée de navets / carottes Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Crème renversée Cookies	Assiette Anglaise Endives aux pommes ☀️ Brochette de dinde marinée Potatoes Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Glace Moka au café	Salade d'artichauts Maquereau à la moutarde Raviolis gratinés Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Compote Gâteau au yaourt	Salade Coleslaw ☀️ Guagamole et chips de maïs Panini Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Entremets Banane au chocolat	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : 88VSTT