

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes Riz à l'ananas et avocat Salade de perles Océane Emincé bicolore	Pamplemousse Céleri aux pommes 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 P. de T., thon et tomates / Salade de vitelotte	Betteraves vinaigrette Potage Riz Niçois Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise Pâtes à la Carbonara Julienne de légumes / Pâtes	Rôti de porc au jus Omelette au fromage Frites / Chou braisé	Pizza Salade verte Trio de céréales / Blé	Paëlla Merguez Riz	Poisson du jour Filet de merlu pané au citron Gratin de chou-fleur / Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Yaourt aromatisé Pomme cuite Gâteau Bulgare	Yaourt nature sucré Crème dessert Paris - Brest Fruit frais	Fruit frais Poire au chocolat Beignet Compote meringuée	Crème brûlée maison Fruit frais Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat	Tiramisu Tarte au chocolat Crème dessert Fruit frais
	Terrine de légumes Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Fruit frais	Pamplemousse Rôti de porc au jus Frites / Chou braisé Fromage ou laitage Yaourt nature sucré	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pizza Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées Paëlla Fromage ou laitage Crème brûlée maison	Betteraves vinaigrette Poisson du jour Gratin de chou-fleur / Farfalles Fromage ou laitage Tiramisu
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	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 de bœuf, de porc et de volaille de notre restaurant sont françaises



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes à l'orange Champignons à la Grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre	Céleri rémoulade Pommes de terre, museau et oignons Chou à la Hongroise Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda Poireaux vinaigrette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Piémontaise aux pommes Granny Potage Flammekueche Asperges, œuf et tomates	Mousse de foie Poisson à la Parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Blanquette de veau Farfalles / Poêlée Méridionale	Paleron de bœuf Poulet rôti Légumes du pot au feu / Riz Créole	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard / Flageolets	Couscous et pilon Couscous et merguez Semoule / Légumes du couscous	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	Pâtisserie à l'abricot Gâteau de riz Fruit frais Brioche maison	Rose des sables Panna Cotta Cocktail de fruits Fruit frais
	Carottes à l'orange Saucisse Farfalles / Poêlée Méridionale Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri rémoulade Paleron de bœuf Légumes du pot au feu / Riz Créole Fromage ou laitage Duo de fromage blanc et compote	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Mélange campagnard / Flageolets Fromage ou laitage Flan Pâtissier	Piémontaise aux pommes Granny Couscous et pilon Semoule / Légumes du couscous Fromage ou laitage Pâtisserie à l'abricot	Mousse de foie Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis / Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Rose des sables
LE DÎNER	Salade de haricots verts aux noix et vinaigrette balsamique Pâté de campagne Filet de julienne et sa fondue de poireaux Printanière de légumes 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	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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 de bœuf, de porc et de volaille de notre restaurant sont françaises



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

	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, chou râpé et panais râpés Radis noir, pommes Granny vinaigrette sauce soja Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Pamplemousse Champignons à la Grecque Salade aux fruits secs Tartelette Neptune	Salade Mimosa Salade de cœurs de palmiers Toast de maquereaux Rillettes	Crème de potiron Carottes aux raisins P. de T, saucisse de Strasbourg et oignons Calamars frits sauce Aigre Douce
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette aux fines herbes Mijoté de porc au caramel Haricots verts à l'ail / Flageolets	Filet de dinde Jambon sauce Madère Semoule / Poêlée Basquaise	Quiche aux légumes maison Rosbeef au jus Salade verte Haricots plats	Rôti de veau aux champignons Steak haché Poêlée du Chef / Coquillettes	Poisson pané Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais	Fruit frais Entremets à la pistache Crème Créole Gâteau Bulgare	Mousse bicolore Flan nappé au caramel Strudle Fruit frais	Chou à la crème Tarte au citron Milk shake Fruit frais	Fruit frais Compote Royale Poire Belle Hélène Charlotte au caramel
	Pâtes, dés de volaille et maïs Omelette aux fines herbes Haricots verts à l'ail / Flageolets Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Carottes, chou râpé et panais râpés Filet de dinde Semoule / Poêlée Basquaise Fromage ou laitage Fruit frais	Pamplemousse Quiche aux légumes maison Salade verte Fromage ou laitage Mousse bicolore	Salade Mimosa Rôti de veau aux champignons Poêlée du Chef / Coquillettes Fromage ou laitage Chou à la crème	Crème de potiron Poisson pané Riz / Fondue de poireaux Fromage ou laitage Fruit frais
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 Galette complète Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais Mousse au citron Crêpe au chocolat	Riz Sombro 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	<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 de bœuf, de porc et de volaille de notre restaurant sont françaises**



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou Chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante ☀️ Endives, jambon et œuf ☀️ Champignons à la Grecque Saucissons panachés	Riz au surimi Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Betteraves vinaigrette Bouchée de fruits de mer Brocolis à la Parisienne		Potage Salade croquante et Mimolette ☀️ Pâtes au surimi Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise Pâtes à la Carbonara	Paupiette de veau Bœuf Bourguignon Petits pois / Frites	Jambalaya Beignets de calamars Riz / Brocolis		Dos de colin Meunière Carottes Vichy / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert Ile Flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat	Fruit frais ☀️ Ananas au sirop Forêt Noire Crème au caramel	Entremets Fromage blanc Millefeuille Fruit frais ☀️		Compote Pomme cuite Vénus à l'abricot Marbré
	Chou Chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Crème dessert	Riz au surimi Paupiette de veau Petits pois / Frites Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Jambalaya Riz / Brocolis Fromage ou laitage Entremets		Potage Dos de colin Meunière Carottes Vichy / Semoule Fromage ou laitage Compote
	LE DÎNER	Emincé bicolore ☀️ Salami Saucisse grillée Lentilles Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Clafoutis aux pêches Rocher coco	Cornet de jambon Salade de mâche, agrumes et lardons ☀️ Pizza Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Mousseline en verrine Poirier	Salade de blé aux lardons Poireaux vinaigrette Gratin Savoyard / Tartiflette / assiette raclette Salade panachée ☀️ Fromage ou laitage Fruit frais ☀️ Tarte aux pommes Soupe de fruits rouges	Salade Niçoise Tarte aux oignons Steak haché Gratin de salsifis 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

 **Les viandes de bœuf, de porc et de volaille de notre restaurant sont françaises**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

	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 de bœuf, de porc et de volaille de notre restaurant sont françaises



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !