














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives au fromage  Terrine de poisson Piémontaise	Œuf mayonnaise Pâté de foie Chou rouge aux pommes  Asperges, œuf et tomates	Carottes râpées  Salade au Bleu, tomates et noix Pâté de lapin Sardines au citron	Salade d'endives, pommes et croûtons  Salade aux lardons  Craquelin forestier / Bruschetta Assiette nordique	Riz au thon et à la tomate Toast aux sardines et salade verte  Céleri aux pommes  Chou blanc à la japonaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Boudin noir Pâtes / duo de chou-fleur et brocolis	Cuisse de poulet rôti Sauté de porc au caramel Ratatouille / Semoule	Filet de dinde à la provençale Calamars à la romaine Riz / Endives braisées	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Frites / Julienne de légumes Pommes au four	Dos de colin à la sauce Nantaise Tortis au saumon Haricots verts Pépinettes / Tortis
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  Poire au chocolat Faisselle au caramel Far breton	Fruit frais  Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre Semoule au lait	Fromage blanc Entremets au praliné Tarte au crumble Fruit frais 	Clafoutis Gaufre Mousse au miel et nougat Fruit frais 
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes / duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou laitage Chocolat liégeois	Œuf mayonnaise Cuisse de poulet rôti Ratatouille / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées Filet de dinde à la provençale Riz / Endives braisées Fromage ou laitage Fruit frais	Salade d'endives, pommes et croûtons Jambon braisé à l'ananas Frites / Julienne de légumes Fromage ou laitage Fromage blanc	Riz au thon et à la tomate Dos de colin à la sauce Nantaise Haricots verts Fromage ou laitage Clafoutis



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPETIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes  Pamplemousse Terrine de légumes Riz à l'ananas et avocat 	Salade verte, Edam et Gouda  Emincé bicolore  Haricots blancs au basilic Oeuf sauce gribiche	Macédoine de légumes Endives aux pommes  Maquereaux au vin blanc Salade de lentilles au saumon fumé	Saucissons panachés Rillettes Chou rouge aux raisins  Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte	Riz Niçois Friand au fromage Betteraves en vinaigrette Cervelas en vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Jambon grillé Semoule / Chou braisé	Rôti de porc à la Dijonnaise Omelette au fromage Julienne de légumes Pommes rissolées	Tortilla Saumon Salade verte  Trio de céréales / Blé	Chili con carne Saucisse Riz Salsifis à la tomate	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  Pomme cuite Gâteau Bulgare Yaourt aromatisé	Beignet Gaufre Fromage blanc aux framboises Fruit frais 	Compote meringuée Poire au chocolat Paris-Brest Fruit frais 	Fruit frais  Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Crème dessert à la vanille Crème dessert Tiramisù Fruit frais 
	Céleri aux pommes Boulettes de bœuf Semoule / Chou braisé Fromage ou laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Rôti de porc à la Dijonnaise Julienne de légumes Fromage ou laitage Beignet	Macédoine de légumes Tortilla Salade verte Fromage ou laitage Compote meringuée	Saucissons panachés Chili con carne Riz Fromage ou laitage Fruit frais	Riz Niçois Filet de merlu pané au citron Gratin de chou-fleur Fromage ou laitage Crème dessert à la vanille



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE  
 VOUS SOUHAITE UN  
 BON APPETIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc à l'emmental ☀ Champignons à la Grecque Salade verte, Edam et Gouda ☀ Toast au chorizo et fromage de chèvre	Mousse de foie Museau et pommes de terre Chou à la Hongroise Céleri rémoulade ☀	Betteraves à l'orange Poireaux à la vinaigrette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Carottes râpées ☀ Piémontaise aux pommes Granny ☀ Flammekueche Salami	Pâtes au surimi Poisson à la Parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Cuisse de pintade au thym Lentilles / Carottes Vichy	Bœuf façon Thaï Chipolatas Légumes Thaï Riz créole	Jambon grillé Mélange campagnard Flageolets	Sauté de volaille Pommes rissolées Poêlée Basquaise	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais ☀ Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise Compote meringuée	Duo de fromage blanc et compote Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais ☀	Flan pâtissier Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais ☀	Entremets au chocolat Pâtisserie à l'abricot Fruit frais ☀ Brioche maison	Fruit frais ☀ Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
	Chou blanc à l'emmental Saucisse grillée Lentilles / Carottes Vichy Fromage ou laitage Fruit frais	Mousse de foie Bœuf façon Thaï Légumes Thaï Fromage ou laitage Duo de fromage blanc et compote	Betteraves à l'orange Jambon grillé Mélange campagnard Fromage ou laitage Flan pâtissier	Carottes râpées Sauté de volaille Pommes rissolées Fromage ou laitage Entremets au chocolat	Pâtes au surimi Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Fruit frais

 **Produits locaux**  
 Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches  
 Lait : SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celand


 **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](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT UN  
 BON APPETIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Riz au thon Salade de lardons et pommes ✨ Pâté forestier	Carottes et chou râpés ✨ Salade de radis noir, pommes Granny et vinaigrette à la sauce soja ✨ Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Pamplemousse ✨ Champignons à la Grecque Salade aux fruits secs ✨ Tartelette Neptune	 <p><b>INDONÉSIE</b> les produits de la mer</p>	Betteraves vinaigrette Carottes aux raisins ✨ Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Calamars frits sauce aigre douce
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Nuggets de poulet Haricots verts à l'ail Farfalles	Hachis Parmentier Jambon sauce Madère Salade verte ✨ Petits pois	Poulet rôti Rosbeef au jus Blé Haricots plats		Filet de poisson meunière Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Mousse au chocolat Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Crème créole Gâteau Bulgare Entremets à la pistache	Mousse bicolore / au chocolat Flan nappé au caramel Strudle Fruit frais ✨		Fruit frais ✨ Poire Belle-Hélène Charlotte au caramel Compote de fruits
	Crêpe au fromage Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Fromage ou laitage Mousse au chocolat	Carottes et chou râpés Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Pamplemousse Poulet rôti Blé Fromage ou laitage Mousse bicolore / au chocolat		Betteraves vinaigrette Filet de poisson meunière Riz / Fondue de poireaux Fromage ou laitage Fruit frais



**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.



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](http://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	Chou chinois au jambon et à l'emmental: salade croquante ✨ Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la grecque Saucissons panachés	Riz au surimi ✨ Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron ✨	Pâté de campagne Bouchée de fruits de mer Betteraves vinaigrette Brocolis à la parisienne	Céleri aux pommes ✨ Salade croquante à la Mimolette ✨ Croque suisse Pâté de foie	Chou rouge aux pommes ✨ Pâtes au surimi Taboulé Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Pâtes à la carbonara Pâtes	Mafé à la volaille Steak haché Petits pois Semoule	Tarte au thon Salade verte ✨ Brocolis	Rougail de saucisse Cuisse de canard à l'orange / Cassoulet maison Riz Julienne de légumes	Dos de colin sauce au citron Carottes vichy Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Fruit frais ✨ Tarte au chocolat	Fruit frais ✨ Forêt noire Ananas au sirop Crème au caramel	Fruit frais ✨ Pomme cuite Vénus à l'abricot Marbré	Panna Cotta Fromage blanc Millefeuille Fruit frais ✨	Muffin aux pépites Tiramisu Compote crumble Fruit frais ✨
	Chou chinois au jambon et à l'emmental: salade croquante Pâtes à la bolognaise Pâtes Fromage ou laitage Crème dessert	Riz au surimi Mafé à la volaille Petits pois Fromage ou laitage Fruit frais	Pâté de campagne Tarte au thon Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Rougail de saucisse Riz Fromage ou laitage Panna Cotta	Chou rouge aux pommes Dos de colin sauce au citron Carottes vichy Fromage ou laitage Muffin aux pépites



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITE UN  
BON APPETIT !