

	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	Feuilleté au fromage Cake à la carotte Chou à la Hongroise ☀ Céleri rémoulade ☀	Riz au thon Taboulé Œuf mayonnaise Poireaux vinaigrette	Salade verte, Edam et Gouda ☀ Piémontaise aux pommes Granny ☀ Flammekueche Asperges, œuf et tomates	Potage Macédoine de légumes Lentilles corail au poulet Pamplemousse ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Cuisse de pintade au thym Salade verte ☀ Poêlée Méridionale	Bœuf façon Thaï Calamars à la Romaine Riz Créole / Légumes du bœuf	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange Campagnard / Flageolets	Galette et saucisse Blanquette de veau Salade verte ☀ Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Pâtes à la Bolognaise 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 ☀	Fruit frais ☀ Panna Cotta Cocktail de fruits Rose des sables	Crêpe de la Chandeleur Brioche maison Fruit frais ☀ Pâtisserie à l'abricot
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la Carbonara Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Feuilleté au fromage Bœuf façon Thaï Riz Créole / Légumes du bœuf Fromage ou laitage Duo de fromage blanc et compote	Riz au thon Poulet rôti Mélange Campagnard / Flageolets Fromage ou laitage Flan Pâtissier	Salade verte, Edam et Gouda Galette et saucisse Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis / Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Crêpe de la Chandeleur
LE DÎNER	Salade de haricots verts et noix au vinaigre 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	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	Taboulé Riz au thon Salade de lardons et pommes ☀️ Pâté Forestier	Carottes et chou râpés ☀️ Radis noir et pomme Granny, vinaigrette sauce soja ☀️ Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Pamplemousse ☀️ Champignons à la Grecque Salade aux fruits secs ☀️ Tartelette Neptune		Crème de potiron 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 Omelette aux fines herbes Haricots verts à l'ail / Flageolets	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Pâtes / Poêlée Basquaise	Paupiette de veau aux raisins / Quiche aux légumes maison Rosbeef au jus Haricots plats / Purée / Salade verte ☀️		Cabillaud à la tomate Jambon sauce Madère Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	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 / au chocolat Flan nappé au caramel Strudle Fruit frais ☀️		Compote Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Fruit frais ☀️
	Taboulé Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail / Flageolets Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Pâtes / Poêlée Basquaise Fromage ou laitage Fruit frais	Pamplemousse Paupiette de veau aux raisins / Quiche aux légumes maison Haricots plats / Purée / Salade verte Fromage ou laitage Mousse bicolore / au chocolat	Crème de potiron Cabillaud à la tomate Riz / Fondue de poireaux Fromage ou laitage Compote	
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 sombrero 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	Betteraves à l'orange Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la Grecque Saucissons panachés	Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante Carottes râpées au citron Gougère au fromage Piémontaise	Céleri aux pommes Betteraves vinaigrette Bouchée de fruits de mer Brocolis à la Parisienne	Potage Salade croquante à la Mimolette Croque Suisse Pâté de foie	Toast de sardines Salade de blé Chou rouge aux pommes Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise Aile de raie aux câpres Fondue de choux verts	Maffé à la volaille Steak haché Petits pois / Semoule	Duo de poissons sauce Dieppoise Beignets de calamars Riz / Brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange / Cassoulet maison Frites / Julienne de légumes	Filet de merlu pané au citron Paupiette de veau aux raisins Carottes Vichy / Gratin Dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Tarte au chocolat Ile flottante Crème dessert	Beignet Forêt Noire Ananas au sirop Fruit frais	Fruit frais Marbré Pomme cuite Vénus à l'abricot	Entremets au chocolat / mangue / abricot Fromage blanc Millefeuille Fruit frais	Cocktail de fruits Compote crumble Tiramisu Fruit frais
	Betteraves à l'orange Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Fruit frais	Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante Maffé à la volaille Petits pois / Semoule Fromage ou laitage Beignet	Céleri aux pommes Duo de poissons sauce Dieppoise Riz / Brocolis Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Mijoté de porc au miel Frites / Julienne de légumes Fromage ou laitage Entremets au chocolat / mangue / abricot	Toast de sardines Filet de merlu pané au citron Carottes Vichy / Gratin Dauphinois Fromage ou laitage Cocktail de fruits
LE DÎNER	Emincé bicolore Salami Saucisse grillée Purée de céleri Fromage ou laitage Fruit frais Clafoutis aux pêches Rocher à la noix de coco	Cornet de jambon Salade de mâche, agrumes et lardons Omelette Salade panachée Fromage ou laitage Fruit frais Mousseline en verrine Poirier	Salade de blé aux lardons Poireaux vinaigrette Pizza Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais Tarte aux pommes Soupe de fruits rouges	Salade Niçoise Tarte aux oignons Cordon bleu Gratin de salsifis Fromage ou laitage Fruit frais Mousse Bulgare Gâteau de semoule	<p>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 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	Crêpe au fromage Cake aux légumes Pêches au thon Crème de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette Salade verte, Edam et Gouda Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates	Endives, jambon et œuf Chou rouge aux raisins Terrine de poisson Chips et guacamole	Salade Hollandaise Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon	Potage Salade Coleslaw Pizza Haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sauté d'agneau Haricots panachés / Lentilles	Hachis Parmentier Escalope sauce aux champignons Salade verte Gratin de blettes / Purée	Rôti de veau Forestier Quiche maison Bâtonnière de légumes / Farfalles	Couscous Langue de bœuf Ravigote Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Omelette au fromage Gratin d'épinards et pommes de terre Pommes de terre / Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Vénus à l'abricot Gaufre Cocktail de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais Compote de pommes et banane	Riz au lait Crêpe Impératrice Fruit frais Fromage blanc	Fruit frais Pêche Melba Framboisier Entremets Normand	Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée Fruit frais Crème brûlée
	Crêpe au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés / Lentilles Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Endives, jambon et œuf Rôti de veau Forestier Bâtonnière de légumes / Farfalles Fromage ou laitage Riz au lait	Salade Hollandaise Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage ou laitage Roulé à la confiture
LE DÎNER	Pamplemousse Terrine Forestière Jambon grillé Carottes au jus Fromage ou laitage Fruit frais Banane flambée Entremets au chocolat	Chou-fleur sauce Cocktail Friand au fromage Dos de hoki Riz Fromage ou laitage Fruit frais Milk shake aux fruits rouges Ananas fleur	Assiette de crevettes Salade verte aux fromages Hamburger Frites Fromage ou laitage Fruit frais Muffin Salade de fruits	Potage de légumes Pommes de terre et hareng Fajitas / Enchiladas Salade verte, tomates et guacamole Fromage ou laitage Fruit frais Gâteau Hawaïen Poire 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 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					
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 !