

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bonne rentrée	Melon  Chou-fleur vinaigrette Roulé au jambon et fromage Pâtes au surimi	Carottes râpées et maïs  Champignons à la crème Sardines au citron Pamplemousse	Salade de tomates mimosa  Guacamole et tortilla Salade de blé aux crevettes Pain de thon	Concombre bulgare  Pastèque  Tarte à la tomate et fromage de chèvre Salade, fromage, jambon et maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poulet rôti Sauté de porc au caramel Frites / Salsifis à la tomate	Rougail de saucisse Calamars à la romaine Légumes du rougail / Riz	Bœuf à la provençale Pâtes Végétarienne  Petits pois Coquillettes	Dos de colin aux petits légumes Cuisse de canette sauce mexicaine Semoule / Céleri braisé
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Fromage blanc au coulis de fruits Fruit frais  Gaufre Yaourt aromatisé	Fruit frais  Compote royale Millefeuille Poire liégeoise	Brownie Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais 	Fruit frais  Salade de fruits frais  Tiramisu Entremets
	Bonne rentrée	Melon Poulet rôti Frites / Salsifis à la tomate Fromage ou laitage Fromage blanc au coulis de fruits	Carottes râpées et maïs Rougail de saucisse Légumes du rougail / Riz Fromage ou laitage Fruit frais	Salade de tomates mimosa Bœuf à la provençale Petits pois Fromage ou laitage Brownie	Concombre bulgare Dos de colin aux petits légumes Semoule / Céleri braisé Fromage ou laitage Fruit frais

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !

 **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.**

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

 **Plat végétarien**

**CLIC&MIAM!**

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	Pastèque  Melon / Concombre  Salade niçoise Museau vinaigrette	Râpé de courgettes et carottes au curry Salade, ananas, noix et pommes Tarte aux légumes Rillettes de maquereaux	Salade de blé Taboulé Œuf mayonnaise Pamplemousse	Salade verte, Edam et Gouda  Tomates et mozzarella  Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons	Piémontaise Salami aux cornichons Cake aux légumes Salade de poulet, petits pois et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Sauté de veau Lentilles au jus / Julienne de légumes	Boulettes de bœuf sauce au poivre Boulettes de soja à la tomate et basilic  Poêlée du chef Frites	Longe de porc sauce piquante Langue de bœuf sauce piquante Jeunes carottes Flageolets	Filet de dinde à la crème Merguez Gratin de brocolis Pâtes	Poisson pané sauce tartare Riz Duo de haricots
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Éclair au chocolat	Riz au lait au caramel Gâteau au fromage blanc Crème dessert Fruit frais 	Tarte aux pommes Feuilleté à l'ananas Flan nappé Fruit frais 	Far breton Cocktail de fruits frais  Tarte à la rhubarbe Glace	Fruit frais  Pain perdu Crème au caramel
	Pastèque Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus / Julienne de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Râpé de courgettes et carottes au curry Boulettes de bœuf sauce au poivre Poêlée du chef Fromage ou laitage Riz au lait au caramel	Salade de blé Longe de porc sauce piquante Jeunes carottes Fromage ou laitage Tarte aux pommes	Salade verte, Edam et Gouda Filet de dinde à la crème Gratin de brocolis Fromage ou laitage Far breton	Piémontaise Poisson pané sauce tartare Riz Fromage ou laitage Fruit frais

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !

 **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.**

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

 **Plat végétarien**

**CLIC&MIAM!**

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	Taboulé aux légumes Saucisson sec Pastèque  Salade de brocolis et cœurs de palmier	Concombre et fromage de brebis  Chou blanc aux lardons Tomates à l'antiboise  Rillettes au saumon	Melon  Boulgour, tomates et basilic Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry  Cervelas vinaigrette	Tomates et mozzarella  Carottes aux raisins Friand Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Nuggets végétariens  Haricots verts Pommes vapeur / Pommes cuites	Pâtes à la bolognaise Dos de colin rôti au lard Coquillettes Chou-fleur	Brochette de volaille sauce tandoori Chipolatas Pommes campagnardes Légumes mexicain	Mijoté de porc à la moutarde Chili con carne Carottes Vichy Riz	Brandade de poisson Salade verte  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc Pêche thabor Beignet / Donut Fruit frais 	Fruit frais  Poire Belle Hélène Gâteau bulgare Entremets à la vanille	Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits Fruit frais 	Chou à la crème Clafoutis aux pépites Carpaccio d'ananas Fruit frais 	Compote de fruits Brochette de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais 
	Taboulé aux légumes Cordon bleu Haricots verts Fromage ou laitage Fromage blanc	Concombre et fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Coquillettes Fromage ou laitage Fruit frais	Melon Brochette de volaille sauce tandoori Pommes campagnardes Fromage ou laitage Liégeois au chocolat	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Mijoté de porc à la moutarde Carottes Vichy Fromage ou laitage Chou à la crème	Tomates et mozzarella Brandade de poisson Salade verte Fromage ou laitage Compote de fruits

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !

 **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.**

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

 **Plat végétarien**

**CLIC&MIAM!**

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	Pommes de terre, jambon et tomates Cake aux légumes Champignons à la crème de citron Melon	Crêpe au fromage Rillettes Salade de croûtons et lardons Radis et beurre	Carottes râpées Verrine d'avocat et crevettes Concombre et fromage de brebis Duo de carottes jaune et orange	Melon Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron Pâtes au pesto	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates à l'huile d'olive
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce forestière Carbonnade de bœuf Petits pois à la française Blé	Emincé de bœuf à la tomate Gratin Malouin végétarien  Légumes du chef Pommes de terre vapeur	Travers de porc saveur barbecue Tortillas Tomates Provençale / Haricots blancs	Couscous maison Tomates farcies Legumes du couscous / Semoule	Cassolette de poisson Pâtes / Céleri braisé
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Tarte alsacienne Crème au caramel Liégeois à la vanille	Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Forêt noire Fruit frais	Mousseline aux fruits Abricots pâtissier Fruit frais Tiramisu	Entremets au chocolat Mousse à la noix de coco Muffin aux framboises Fruit frais	Fruit frais Crème normande Moelleux au chocolat Compote crumble
	Pommes de terre, jambon et tomates Paupiette de veau sauce forestière Petits pois à la française Fromage ou laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Emincé de bœuf à la tomate Légumes du chef Fromage ou laitage Yaourt nature sucré	Carottes râpées Travers de porc saveur barbecue Tomates Provençale / Haricots blancs Fromage ou laitage Mousseline aux fruits	Melon Couscous maison Legumes du couscous / Semoule Fromage ou laitage Entremets au chocolat	Pâté de foie Cassolette de poisson Pâtes / Céleri braisé Fromage ou laitage Fruit frais

  
La proposition de menu équilibré !

 **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.**

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

 **Plat végétarien**



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	<p>Céleri râpé ☀️</p> <p>Salade du pêcheur</p> <p>Tomates et mozzarella ☀️</p> <p>Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil</p>	<p>Pastèque ☀️</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Muffin de courgettes au coulis de tomates</p> <p>Gougère au fromage</p>	<p>Bruschetta</p> <p>Croque-monsieur</p> <p>Emincé de volaille, céleri-rave et emmental ☀️</p> <p>Terrine de poisson</p>	<p>Concombre, maïs et fromage ☀️</p> <p>Pâté forestier</p> <p>Salade d'emmental et tomates ☀️</p> <p>Boullgour au surimi</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade d'asperges et tomates ☀️</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Chou-fleur mimosa</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Steak haché</p> <p>Omelette</p> <p>Printanière de légumes / Purée de pommes de terre</p>	<p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Gigot d'agneau grillé</p> <p>Tortis</p> <p>Gratin d'aubergines, tomates et courgettes</p>	<p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Boudin noir</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Pommes Boulangère</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Dal de lentilles au lait de coco 🌿</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Lentilles</p>	<p>Lieu sauce aux petits légumes</p> <p>Riz</p> <p>Courgettes</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	<p>Fruit frais ☀️</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Pâtisserie à l'abricot</p> <p>Poire cuite aux épices</p>	<p>Panna cotta et coulis de fruits</p> <p>Liégeois</p> <p>Fruit frais ☀️</p> <p>Cookies</p>	<p>Semoule au lait</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Rose des sables</p> <p>Fruit frais ☀️</p>	<p>Framboisier</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Crème alsacienne aux poires</p> <p>Compotée de fruits de saison</p>	<p>Fruit frais ☀️</p> <p>Roulé pâtissier</p> <p>Pêches cuites aux amandes</p>
	<p>Céleri râpé</p> <p>Steak haché</p> <p>Printanière de légumes / Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pastèque</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Panna cotta et coulis de fruits</p>	<p>Bruschetta</p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Concombre, maïs et fromage</p> <p>Chipolatas</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Framboisier</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Lieu sauce aux petits légumes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !

☀️ **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.**

🚲 **Produits locaux**  
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches  
Lait : SARL Muris La Fouquièrre - Le Petit Celland

🌿 **Plat végétarien**

**CLIC&MIAM!**

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 !**