

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes  Salade du pêcheur Tomates et mozzarella Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil	Tomates vinaigrette  Champignons à la grecque Muffin de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage	Bruschetta Croque-monsieur Emincé de volaille, céleri et emmental Terrine de poisson	Œuf mayonnaise Pâté forestier Salade d'emmental et tomates Boulgour au surimi	Concombre, maïs et fromage  Salade d'asperges et tomates  Saucisson sec Chou-fleur mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Omelette au fromage Printanière de légumes Pâtes	Escalope de porc Filet de dinde aux pommes Haricots blancs à la tomate / Tomates à la provençale	Rôti de veau au romarin Pâtes à la carbonara Poêlée du chef Pommes Boulangère	Hachis parmentier Salade verte 	Saumon sauce au beurre blanc Haricots beurre Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Tarte au citron meringuée Pâtisserie à l'abricot Poire cuite aux épices	Panna cotta au coulis de fruits rouges Liégeois Fruit frais  Cookies	Semoule au lait Crêpe au sucre Rose des sables Fruit frais 	Fruit frais  Tarte au chocolat Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison	Framboisier Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais 
	Céleri aux pommes Nuggets de volaille Printanière de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Tomates vinaigrette Escalope de porc Haricots blancs à la tomate / Tomates à la provençale Fromage ou laitage Panna cotta au coulis de fruits rouges	Bruschetta Rôti de veau au romarin Poêlée du chef Fromage ou laitage Semoule au lait	Œuf mayonnaise Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre, maïs et fromage Saumon sauce au beurre blanc Haricots beurre Fromage ou laitage Framboisier



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 Fouquière - Le Petit Celand

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPETIT !

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

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade de haricots verts au vinaigre balsamique

Oeuf sauce gribiche

Pâté de campagne

MARDI

Salade verte, Edam et Gouda

Concombre et fromage de brebis

Pêche au thon / Abricots au thon / Rosette

Salade, fromage, jambon et tomates

MERCREDI

Pomelo

Râpé de légumes

Pamplemousse

Mousse de foie

JEUDI



VENDREDI

Quiche aux lardons

Quiche aux légumes

Rillettes de poisson

Cervelas aux fines herbes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé

Escalope de volaille sauce suprême

Petits pois à la française

Semoule

Bœuf à la provençale

Rôti de porc

Frites / Carottes cuites au cumin

Pizza

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt brassé fermier

Milk shake

Rocher à la noix de coco

Fruit frais

Fruit frais

Crème au caramel

Chou chantilly

Mousseline aux fruits

Flan nappé

Poire façon Belle Hélène

Mousse au citron

Fruit frais

Compote de pommes et son biscuit

Pomme cuite au caramel

Fruit frais

Millefeuille



Betteraves vinaigrette

Jambon grillé

Petits pois à la française

Fromage ou laitage

Yaourt brassé fermier

Salade verte, Edam et Gouda

Bœuf à la provençale

Frites / Carottes cuites au cumin

Fromage ou laitage

Fruit frais

Pomelo

Pizza

Salade verte

Fromage ou laitage

Flan nappé

Quiche aux lardons

Filet de poisson à l'oseille

Gratin breton

Fromage ou laitage

Compote de pommes et son biscuit

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 Fouquière - Le Petit Celland



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

**LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPETIT !**

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

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette

Céleri aux pommes

Andouille et cornichons

Farfalles au poulet

MARDI

Salade de blé

Riz aux légumes sombrero

Terrine de poisson

Salade de tomates et œuf haché

MERCREDI

Mortadelle

Salami

Pain perdu sauce provençale

Salade et fromages de Hollande

JEUDI

Tomates et fromage de brebis

Œuf mayonnaise

Maquereau à la moutarde

Duo de saucissons

VENDREDI

Salade, jambon, fromage, tomates

Salade au Bleu, lardons et noix

Rillettes

Pommes de terre au thon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée / Tomates à la provençale

Cuisse de poulet rôtie

Gratin de courgettes

Pâtes

Emincé de bœuf au paprika

Cassolette de poisson

Pommes de terre au four

Fondue de poireaux

Chili con carne

Paupiette de veau

Riz / Haricots rouges

Filet de merlu pané

Pommes de terre vapeur / Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Fromage blanc

Mousse au chocolat

Crumble au pain d'épices

Mousseline à l'abricot

Pêche melba

Tarte au citron

Fruit frais

Compote et biscuit

Pomme grand-mère

Fruit frais

Gâteau hawaïen

Milk shake aux fruits rouges et banane

Ananas fleur

Mousseline aux fruits

Fruit frais

Fruit frais

Roulé à la confiture

Liégeois au chocolat

Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !

Concombre vinaigrette

Saucisse grillée

Purée / Tomates à la provençale

Fromage ou laitage

Fruit frais

Salade de blé

Cuisse de poulet rôtie

Gratin de courgettes

Fromage ou laitage

Mousseline à l'abricot

Mortadelle

Emincé de bœuf au paprika

Pommes de terre au four

Fromage ou laitage

Compote et biscuit

Tomates et fromage de brebis

Chili con carne

Riz / Haricots rouges

Fromage ou laitage

Milk shake aux fruits rouges et banane

Salade, jambon, fromage, tomates

Filet de merlu pané

Pommes de terre vapeur / Ratatouille

Fromage ou laitage

Fruit frais

 **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 Fouquière - Le Petit Celland



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPETIT !

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

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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 Fouquière - Le Petit Celland



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPETIT !

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

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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 Fouquière - Le Petit Celland



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPETIT !

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