

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
<p>La proposition de menu équilibré !</p>					

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de champignons à la ciboulette / à la grecque</p> <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Piémontaise</p>	<p>Saucissons panachés</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Céréales aux légumes croquants</p>	<p>Chou blanc aux lardons </p> <p>Salade au Bleu, croûtons & noix </p> <p>Croque suisse</p> <p>Sardines au citron</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Craquelin forestier / Bruschetta</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>	<p>Potage de carottes à la Vache Qui Rit</p> <p>Radis noir au vinaigre de riz & sésame </p> <p>Rillettes & cornichons</p> <p>Toast au maquereau & citron</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur et brocolis</p>	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Escalope de poulet sauce suprême</p> <p>Semoule / Ratatouille</p>	<p>Curry de volaille</p> <p>Poêlée de navets au miel</p>	<p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fricassée de champignons aux légumes</p>	<p>Poisson pané sauce au citron</p> <p>Riz / Tomates à la provençale</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Yaourt</p> <p>Tarte amandine aux poires</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Compote de framboises</p> <p>Pomme râpée au citron et au miel</p> <p>Fruit frais </p> <p>Far breton</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Compote de pêches meringuée</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Liégeois au chocolat</p> <p>Entremets au praliné & Spéculoos</p> <p>Clafoutis</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Galette des rois</p> <p>Roulé au chocolat et à la noix de coco</p> <p>Mousse au caramel & Carambar</p> <p>Fruit frais </p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Saucissons panachés</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Semoule / Ratatouille</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Compote de framboises</p>	<p>Chou blanc aux lardons</p> <p>Curry de volaille</p> <p>Poêlée de navets au miel</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage de carottes à la Vache Qui Rit</p> <p>Poisson pané sauce au citron</p> <p>Riz / Tomates à la provençale</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Galette des rois</p>

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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.

Plat végétarien






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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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	Salade de blé Cake au chorizo Terrine de légumes Émincé bicolore 	Chou chinois râpé et jambon  Pamplemousse  Salade aux deux haricots & bacon grillé (haricots rouges et blancs) Pâté de campagne	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes  Maquereau au vin blanc Riz niçois	Potage Carpaccio de betteraves & crème fouettée aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage  Salade de pâtes au thon / Salade de vitelotte
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché Échine de porc Printanière de légumes Haricots cocos à la tomate	Pilon de poulet à la moutarde Langue de bœuf sauce piquante Frites / Céleri braisé	Pizza margherita Salade verte  Lentilles cuisinées	Rôti de porc aux pommes Omelette au fromage  Gratin de chou-fleur Farfalles	Poisson du jour Riz / Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Flan nappé au caramel	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises / Fruit frais  Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais 	Brownie Tiramisu au café Crème dessert Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Charlotte aux pommes Crème brûlée
	Salade de blé Steak haché Printanière de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Chou chinois râpé et jambon Pilon de poulet à la moutarde Frites / Céleri braisé Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Champignons à la grecque Pizza margherita Salade verte Fromage ou laitage Compote et sablé breton	Potage Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur Fromage ou laitage Brownie	Œuf dur mayonnaise Poisson du jour Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou laitage Cocktail de fruits

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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.**

 **Plat végétarien**

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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	Pizza Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard: pain de mie, lardons, champignons et béchamel	Carottes râpées  Wrap de surimi & guacamole  Salade verte, Edam et Gouda  Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Chou-fleur sauce cocktail Tortis, jambon et Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Salade César : salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan  Chou façon piémontaise Flammeküche Salade de betteraves et fromage de brebis	Velouté de potiron Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet à la crème Pintade au thym Julienne de légumes Purée de pommes de terre	Tartiflette Dahl de lentilles  Salade verte  Lentilles	Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard	Rougail de saucisse Paupiette de dinde aux champignons Riz Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Carottes à la crème Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Entremets au chocolat Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Feuilleté à l'ananas & cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Riz au lait Tarte tatin Fruit frais 	Fruit frais  Abricots melba Brioche perdue au chocolat	Flan pâtissier Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheese cake au kiwi
	Pizza Filet de poulet à la crème Julienne de légumes Fromage ou laitage Entremets au chocolat	Carottes râpées Tartiflette Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard Fromage ou laitage Riz au lait	Salade César : salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan Rougail de saucisse Riz Fromage ou laitage Fruit frais	Velouté de potiron Lieu sauce aux crustacés Carottes à la crème Fromage ou laitage Flan pâtissier

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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.**

 **Plat végétarien**

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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	Salade de pâtes au thon Riz au thon et petits pois Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja  Pâté forestier	Salade coleslaw  Salade de lardons, pommes et Comté  Coquille de poisson Pizza	Salade de pomelo et orange Chou rouge & patate douce rôtie  Assiette nordique Tartelette aux oignons	Betteraves persillées Champignons à la bulgare Taboulé libanais Rillettes & cornichons	Endives et raisins secs  Rémoulade de céleri au cumin  Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc Haricots verts sautés Semoule	Paupiette de veau Gigot d'agneau aux herbes Frites / Légumes sauce basquaise	Rosbeef & sa sauce balsamique Poêlée du chef Fondue de poireaux	Bœuf à la tomate Boulettes de soja, tomates et basilic  Coquillettes / Panaché de carottes	Poisson pané sauce tartare Semoule / Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Crème dessert Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais 	Mousse au caramel au beurre salé Entremets à la vanille & chantilly Strudel aux pommes Fruit frais 	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange  Fruit frais 	Fruit frais  Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes et rhubarbe
	Salade de pâtes au thon Cordon bleu Haricots verts sautés Fromage ou laitage Fruit frais	Salade coleslaw Paupiette de veau Frites / Légumes sauce basquaise Fromage ou laitage Crème dessert	Salade de pomelo et orange Rosbeef & sa sauce balsamique Poêlée du chef Fromage ou laitage Mousse au caramel au beurre salé	Betteraves persillées Bœuf à la tomate Coquillettes / Panaché de carottes Fromage ou laitage Chou à la crème	Endives et raisins secs Poisson pané sauce tartare Semoule / Embeurrée de chou Fromage ou laitage Fruit frais

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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.**

 **Plat végétarien**

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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	Salade croquante au chou chinois & emmental ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Haricots blancs au basilic Saucissons panachés	Riz au surimi et ciboulette Toast de sardines & chiffonnade de salade ☀️ Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Radis et beurre Bouchée à la reine Houmous	Velouté de butternut Mini penne, olives & jambon Brocolis à la parisienne Cervelas vinaigrette	Taboulé à l'orientale Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette ☀️ Mini-croque monsieur Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Steak de soja 🌱 Pâtes Poêlée du chef	Pilon de poulet sauce tex mex Cuisse de canette Petits pois à la française Boulgour	Rôti de porc aux pruneaux Riz Bâtonnière de haricots plats	Galette et saucisse Galette au saumon Salade verte ☀️ Frites	Dos de colin sauce aurore Gratin de pommes de terre / Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Ile flottante Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Panna cotta et Oréos Cake au citron Poire à la cannelle Fruit frais ☀️	Tiramisu Pomme cuite, raisins & dés de pain d'épices Crème fermière aux fruits & céréales Marbré au chocolat & vanille	Crêpe Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Fromage blanc fermier Pain perdu & caramel au beurre salé
	Salade croquante au chou chinois & emmental Pâtes à la bolognaise Pâtes Fromage ou laitage Fruit frais	Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Fromage ou laitage Panna cotta et Oréos	Céleri aux pommes Rôti de porc aux pruneaux Riz Fromage ou laitage Tiramisu	Velouté de butternut Galette et saucisse Salade verte Fromage ou laitage Crêpe	Taboulé à l'orientale Dos de colin sauce aurore Gratin de pommes de terre / Brocolis Fromage ou laitage Fruit frais

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

☀️ **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.**

🌱 **Plat végétarien**

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

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

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