

	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.**

🚲 **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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
 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.**

 **Produits locaux**  
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches  
Lait : SARL Muris La Fouquière - 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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
 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.**

 **Produits locaux**  
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches  
Lait : SARL Muris La Fouquière - 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	Crêpe au fromage Pizzetta Pomelo  Macédoine de légumes au thon	Carottes râpées à l'orange  Betteraves vinaigrette Blé exotique Andouille & cornichons	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry  Chou blanc & Mimolette  Mortadelle Pain perdu forestier	Salade César au parmesan  Salade aux raisins frais: fromage, jambon, salade verte  Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Velouté de légumes Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème Tajine d'agneau Petits pois cuisinés Semoule	Mijoté de porc à la moutarde Steak haché au poivre Frites / Choux de Bruxelles confits	Lasagnes Osso bucco de veau Salade verte  Haricots beurre	Paëlla Riz cantonnais  Riz Julienne de légumes	Cassolette de poisson Purée de légumes Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco glacé au chocolat	Poire pâtissière Fromage blanc stracciatella Crumble de pomme & poire à la cannelle Fruit frais 	Nappé au caramel Cocktail de fruits Fruit frais  Tarte au sucre	Fruit frais  Marquise au chocolat & crème anglaise Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Tarte aux pommes aux éclats de Daims Financier Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé Fruit frais 
	Crêpe au fromage Escalope de dinde à la crème Petits pois cuisinés Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées à l'orange Mijoté de porc à la moutarde Frites / Choux de Bruxelles confits Fromage ou laitage Poire pâtissière	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry Lasagnes Salade verte Fromage ou laitage Nappé au caramel	Salade César au parmesan Paëlla Riz Fromage ou laitage Fruit frais	Velouté de légumes Cassolette de poisson Purée de légumes Fromage ou laitage Tarte aux pommes aux éclats de Daims

**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.**

 **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 !**

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Émincé de champignons à la grecque</p> <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Piémontaise</p>	<p>Radis noir au vinaigre de riz &amp; sésame </p> <p>Toast au maquereau &amp; citron</p> <p>Rillettes &amp; cornichons</p> <p>Acras de morue</p>	<p>Chou blanc, raisins &amp; Comté </p> <p>Salade au Bleu, croûtons &amp; noix </p> <p>Croque suisse</p> <p>Sardines au citron</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Céréales aux légumes croquants</p>	<p>Râpé de légumes </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Bruschetta</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Pané au fromage </p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis &amp; amandes grillées</p>	<p>Mijoté de bœuf à la tomate</p> <p>Escalope de poulet sauce suprême</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Purée</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre rôties / Poêlée de navets au miel</p>	<p>Curry de volaille</p> <p>Veau marengo</p> <p>Riz</p> <p>Fricassée de champignons aux légumes</p>	<p>Filet de lieu sauce aurore</p> <p>Semoule / Ratatouille</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Crème dessert</p> <p>Tarte amandine aux poires</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Beignet</p> <p>Roulé au chocolat et noix de coco</p> <p>Mousse au caramel &amp; Carambars</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Compote de pêches meringuée</p> <p>Poires au sirop</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pomme râpée au citron et au miel </p> <p>Faisselle au caramel</p> <p>Far breton</p>	<p>Fromage blanc &amp; Spéculoos</p> <p>Entremets au praliné &amp; Spéculoos</p> <p>Millefeuille</p> <p>Fruit frais </p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis &amp; amandes grillées</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Radis noir au vinaigre de riz &amp; sésame</p> <p>Mijoté de bœuf à la tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Beignet</p>	<p>Chou blanc, raisins &amp; Comté</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre rôties / Poêlée de navets au miel</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Compote de pêches meringuée</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Curry de volaille</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Râpé de légumes</p> <p>Filet de lieu sauce aurore</p> <p>Semoule / Ratatouille</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fromage blanc &amp; Spéculoos</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](http://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.