

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  Champignons & crème de citron Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes	Concombre sauce Bulgare  Gaspacho de tomates  Roulé au jambon et fromage Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons)  Betteraves vinaigrette Sardines au citron Pamplemousse	Melon  Mousse d'avocat et tortillas Salade de blé aux crevettes Pain de thon	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs  Pastèque / Tomates et fromage de brebis 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Nuggets de blé  Bâtonnière de légumes / Boulgour	Steak haché sauce au poivre Paupiette de veau à la crème Frites	Filet de poulet à la crème Pommes de terre à l'eau	Rougail de saucisse Cuisse de canette à l'orange Riz / Légumes du rougail	Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel / Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  Moelleux aux abricots Crème fermière et compotée de rhubarbe Ile flottante	Liégeois à la vanille Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais 	Poire liégeoise Compote royale Millefeuille Fruit frais 	Fruit frais  Crème brûlée Tarte aux fruits frais	Roulé à la confiture Salade de fruits frais  Tiramisu Œufs au lait
	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique Nuggets de volaille Bâtonnière de légumes / Boulgour Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre sauce Bulgare Steak haché sauce au poivre Frites Fromage ou laitage Liégeois à la vanille	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) Filet de poulet à la crème Pommes de terre à l'eau Fromage ou laitage Poire liégeoise	Melon Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou laitage Fruit frais	Rillettes et cornichons Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel / Coquillettes au beurre Fromage ou laitage Roulé à la confiture

**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](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>Tomates à la vinaigrette ☀️</p> <p>Melon / Cocktail de concombre et pommes ☀️</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Museau vinaigrette</p>	<p>Pommes de terre, cornichons, œuf &amp; fromage</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Rillettes de maquereaux</p>	<p>Blé, mozzarella &amp; pesto</p> <p>Trio de céréales, tomates, mangue et raisins secs</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade, ananas, noix et pommes ☀️</p>	<p>Courgettes râpées au curry ☀️</p> <p>Salade de poulet, petits pois et tomates ☀️</p> <p>Toast au fromage de chèvre et miel</p> <p>Duo de saucissons</p>	<p>Melon ☀️</p> <p>Avocat et cœurs de palmier ☀️</p> <p>Cake aux légumes</p> <p>Salami et cornichons</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Jambon grillé sauce miel &amp; moutarde</p> <p>Sauté de veau à la Bohémienne</p> <p>Lentilles au jus / Jeunes carottes</p>	<p>Boulettes de bœuf façon Basquaise</p> <p>Boulettes de soja 🌱</p> <p>Piperade</p> <p>Tortis</p>	<p>Longe de porc sauce barbecue</p> <p>Frites</p>	<p>Paëlla</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Riz safrané</p> <p>Flageolets à l'ail</p>	<p>Dos de colin sauce aurore</p> <p>Choux de bruxelles / Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	<p>Fruit frais ☀️</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches</p> <p>Muffin</p>	<p>Riz au lait au caramel et beurre salé</p> <p>Gâteau au fromage blanc</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit frais ☀️</p>	<p>Grillé aux pommes</p> <p>Feuilleté à l'ananas</p> <p>Flan nappé</p> <p>Fruit frais ☀️</p>	<p>Fruit frais ☀️</p> <p>Pain perdu</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Flan pâtissier</p> <p>Cocktail de fruits frais ☀️</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Glace</p>
	<p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Jambon grillé sauce miel &amp; moutarde</p> <p>Lentilles au jus / Jeunes carottes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pommes de terre, cornichons, œuf &amp; fromage</p> <p>Boulettes de bœuf façon Basquaise</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Riz au lait au caramel et beurre salé</p>	<p>Blé, mozzarella &amp; pesto</p> <p>Longe de porc sauce barbecue</p> <p>Frites</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Courgettes râpées au curry</p> <p>Paëlla</p> <p>Riz safrané</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Melon</p> <p>Dos de colin sauce aurore</p> <p>Choux de bruxelles / Semoule</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Flan pâtissier</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.**

🚲 **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	Boulgour à la tomate & au basilic (boulgour libanais) ☀️ Taboulé au surimi Tomates et mais ☀️ Salade de brocolis Mimosa	Concombre au fromage de brebis ☀️ Salade d'artichaut et tomates Salade du pêcheur Rillettes au saumon	Radis et beurre ☀️ Courgettes râpées aux épices ☀️ Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons	Pennes au poulet & copeaux de parmesan Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry ☀️ Cervelas vinaigrette	Hors d'œuvre du chef Carottes aux raisins ☀️ Calamars frits sauce Tartare Salade de blé au chorizo, emmental & coriandre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Andouillette crème dijonnaise Haricots verts au beurre Pomme de terre vapeur	Pâtes à la bolognaise Pâtes napolitaine 🌿 Pâtes Fenouil confit	Poulet froid Salade panachée ☀️	Fondant de porc aux champignons Omelette à la ciboulette 🌿 Ratatouille Riz Thaï	Brandade de poisson Salade verte ☀️ Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Pêche Thabor Tarte amandine Entremets au praliné	Fromage blanc et Oréo Poire façon Belle Hélène Gâteau bulgare Fruit frais ☀️	Entremets liégeois Panna cotta au cacao Bavarois aux fruits Fruit frais ☀️	Cake au citron Far Breton Carpaccio d'ananas ☀️ Fruit frais ☀️	Compote de fruits Brochette de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️
	Boulgour à la tomate & au basilic (boulgour libanais) Cordon bleu Haricots verts au beurre Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre au fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Pâtes Fromage ou laitage Fromage blanc et Oréo	Radis et beurre Poulet froid Salade panachée Fromage ou laitage Entremets liégeois	Pennes au poulet & copeaux de parmesan Fondant de porc aux champignons Ratatouille Fromage ou laitage Cake au citron	Hors d'œuvre du chef Brandade de poisson Salade verte Fromage ou laitage Compote 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 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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Cake aux légumes Chou-fleur Mimosa Râpé de légumes ☀️	Céleri rémoulade ☀️ Taboulé Salade de croûtons et lardons ☀️ Radis et beurre ☀️	Méli-mélo de légumes (carottes, céleri, maïs, cœurs de palmiers et petits pois) ☀️ Verrine d'avocat et crevettes Concombre et fromage de brebis ☀️ Pâté en croûte	Semaine du goût 1er temps d'animation	Crêpe au fromage Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron sur toast Pâtes au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Aile de raie aux câpres Choux de Bruxelles / Frites	Couscous Dalh de lentilles 🌱 légumes du couscous / Semoule	Canard aux pêches Epinards à la crème		Poisson pané Jardinière de légumes Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Tarte Alsacienne Crème au caramel Liégeois au chocolat	Yaourt aromatisé Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Forêt Noire Fruit frais ☀️	Milk shake aux fruits rouges Abricots Pâtissier Fruit frais ☀️ Tiramisu		Fruit frais ☀️ Crème Normande Diplomate aux fruits rouges Compote crumble
	Carottes râpées Paupiette de veau sauce tandoori Choux de Bruxelles / Frites Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri rémoulade Couscous légumes du couscous / Semoule Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Méli-mélo de légumes (carottes, céleri, maïs, cœurs de palmiers et petits pois) Canard aux pêches Epinards à la crème Fromage ou laitage Milk shake aux fruits rouges	Semaine du goût 1er temps d'animation	Crêpe au fromage Poisson pané Jardinière de légumes Fromage ou laitage Fruit frais

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**

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>Betteraves vinaigrette</p> <p>Macédoine du pêcheur</p> <p>Tomates et mozzarella </p> <p>Salade de riz, haricots rouges et légumes</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Râpé de courgettes au coulis de tomates </p> <p>Gougère au fromage</p>	<p>Bruschetta au jambon cru &amp; mozzarella</p> <p>Croque-monsieur / Wrap monsieur</p> <p>Wok de légumes vinaigrette au curry</p> <p>Terrine de poisson</p>	<p>Salade de concombre, oignons rouges &amp; Edam </p> <p>Salade verte, emmental et tomates </p> <p>Pâté Forestier</p> <p>Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade d'asperges, tomates et copeaux de parmesan </p> <p>Saucisson sec</p> <p>Perlines au surimi</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Filet de poulet sauce au curry</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Haricots beurre / Blé</p>	<p>Steak haché</p> <p>Steak végétal</p> <p>Purée de pommes de terre / Gratin d'aubergines, tomates &amp; fromage de brebis</p>	<p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Filet de dinde aux pommes / aux abricots confits</p> <p>Légumes poêlés</p> <p>Trio de céréales</p>	<p>Carbonara</p> <p>Pennes à la Carbonara</p> <p>Pennes</p> <p>Tomate Provençale</p>	<p>Dos de colin sauce hollandaise</p> <p>Salsifis à la tomate</p> <p>Riz</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>Mousseline aux fruits</p> <p>Poire cuite aux épices</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit frais </p> <p>Cookies</p>	<p>Semoule au lait</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>?</p> <p>Crème Alsacienne aux poires</p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Pêches cuites aux amandes</p> <p>Flan à la noix de coco</p> <p>Compotée de fruits de saison</p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce au curry</p> <p>Haricots beurre / Blé</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de pommes de terre / Gratin d'aubergines, tomates &amp; fromage de brebis</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Bruschetta au jambon cru &amp; mozzarella</p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Légumes poêlés</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Salade de concombre, oignons rouges &amp; Edam</p> <p>Carbonara</p> <p>Pennes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Dos de colin sauce hollandaise</p> <p>Salsifis à la tomate</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Chou à la crème</p>

**MOUVE** 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 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 !**