


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
	OU	OU	OU	OU	OU



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 (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
	ou	ou	ou	ou	ou



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 (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **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

Code à saisir : 88VSTT


LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPETIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la crème  Potage au potiron	Crêpe au fromage Salade César Surimi Cornet de macédoine		Velouté de tomates Crêpe au fromage Rillettes de sardines à l'huile Pâté de foie	Cervelas vinaigrette Pennes à la provençale Salade de crudités  Chou blanc 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Brandade de poisson Pommes noisettes / Poêlée du chef	Sauté de porc sauce aigre douce Merguez Haricots verts / Semoule		Pâtes bolognaise Andouillette Coquillettes Carottes vichy	Dos de colin au citron Brocolis / Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Chou à la vanille Salade de fruits frais  Panna cotta au coulis de fruits exotiques 	Marbré maison  Yaourt aromatisé Mousse chocolat Fruit frais 		Entremets pistache/ chocolat Pomme cuite sur du pain d'épices Chou à la vanille Fruit frais 	Liégeois chocolat Compote Fruit frais 
	Céleri rémoulade Paupiette de veau Pommes noisettes / Poêlée du chef Fromage ou Laitage ou Fruit frais	Crêpe au fromage Sauté de porc sauce aigre douce Haricots verts / Semoule Fromage ou Laitage ou Marbré maison		Velouté de tomates Pâtes bolognaise Coquillettes Fromage ou Laitage ou Entremets pistache/ chocolat	Cervelas vinaigrette Dos de colin au citron Brocolis / Riz Fromage ou Laitage ou Liégeois chocolat



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 (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **Plat végétarien**












 **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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de crudités  Salade mexicaine Velouté de légumes Bruschetta	Cake au thon Asperges, œuf et tomates Endives et noix 		Potage Coleslaw  Œuf mayonnaise Salade verte edam, gouda	Œuf mayonnaise Salade de pépinettes aux légumes Chou-fleur mimosa Tarte fine aux oignons maison
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Curry de volaille Omelette ciboulette  Haricots panachés / Pommes de terre vapeur	Saucisse de Francfort Filet de lieu noir à la crème Tortis / Chou-fleur		Burger Boudin noir Pommes rissolées / Salade verte 	Poisson pané Fondue de poireaux / Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Milk shakes Fruit frais  Banane au caramel Meringue coulis	Poire cuite à la vanille Tarte fine aux pommes maison  Fruit frais  Flan nappé		Meringue coulis Gâteau au yaourt maison  Entremets chocolat Carpaccio d'ananas 	Fruit frais  Compote Milk shakes
	Salade de crudités Curry de volaille Haricots panachés / Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage ou Milk shakes	Cake au thon Saucisse de Francfort Tortis / Chou-fleur Fromage ou Laitage ou Poire cuite à la vanille		Potage Burger Pommes rissolées / Salade verte Fromage ou Laitage ou Meringue coulis	Œuf mayonnaise Poisson pané Fondue de poireaux / Riz Fromage ou Laitage ou Fruit frais



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 (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **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

Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPETIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise Salade du chef Surimi mayonnaise Friand au fromage	Carottes vinaigrette Pâté de campagne Salade de pâtes Radis noir et pommes râpés		Salade maïs, cœur de palmier et tomates Rillettes de poisson Salade de pomelos Macédoine mayonnaise	Friand au fromage Brocolis crème de curry Céleri rémoulade Salade de pois chiches
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché Côtes de porc Petits pois carottes / Pommes de terre vapeur	Boulettes de volaille Boulettes végétariennes Semoule / Ratatouille		Pâtes carbonara Pâtes napolitaine Pâtes / Brocolis	Accras de morue Haricots verts / Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aux fruits Crème brûlée Fruit frais	Carrot cake maison Panna cotta Fruit frais Cake aux pommes cannelle maison		Roulé à la confiture de fraise Entremets pistache Fruit frais Roses des sables	Fruit frais Liégeois Carpaccio d'orange à la cannelle
	Macédoine mayonnaise Steak haché Petits pois carottes / Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage ou Yaourt aux fruits	Carottes vinaigrette Boulettes de volaille Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage ou Carrot cake maison		Salade maïs, cœur de palmier et tomates Pâtes carbonara Pâtes / Brocolis Fromage ou Laitage ou Roulé à la confiture de fraise	Friand au fromage Accras de morue Haricots verts / Riz Fromage ou Laitage ou Fruit frais



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 (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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 !