

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri râpé
Tomates et mozzarella 

Pastèque 
Champignons à la grecque

Œuf mayonnaise
Pâté forestier

Concombre, maïs et fromage 
Salade d'asperges et tomates 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
Printanière de légumes
Tortis

Hachis parmentier
Salade verte 

Lieu aux petits légumes
Riz
Tomates à la provençale

Sauté de porc au curry
Haricots beurre
Lentilles

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc et coulis de fruits
Liégeois

Fruit frais 

Framboisier
Roulé pâtissier



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz océane

Salade de haricots verts
et pommes de terre au
vinaigre balsamique

Carottes râpées

Salade, ananas, pommes
et noixTomates au fromage à
l'huile d'oliveConcombre et fromage
de brebis

Cake aux légumes

Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois à la française

Mini penne

Couscous

Semoule

Légumes du couscous

Mijoté de bœuf

Pommes rissolées

Carottes cuites au cumin

Filet de poisson à
l'oseille

Gratin breton

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Flan au caramel

Milk shake

Fruit frais



Entremets au chocolat

Mousseline aux fruits

Fruit frais



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette



Céleri aux pommes

Salade de blé

Riz aux légumes
sombbreroCarottes, céleri, julienne
de courgettes, œuf et
tomates

Radis

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Julienne de légumes

Filet de merlu pané

Gratin de courgettes

Pâtes



Rôti de porc au jus

Semoule

Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Mousseline à l'abricot

Pêche melba

Fruit frais



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**Produits locaux**

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffraut - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**Produits locaux**

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffraut - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**