

## 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](http://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](http://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](http://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 - Etelles
- \* 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](http://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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

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