

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

Betteraves vinaigrette

Endives aux pommes 

Macédoine au jambon

Pâté de foie

Potage

Salade aux lardons Céleri aux pommes Chou blanc à la japonaise PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pâtes

Duo de chou-fleur et brocolis

Duo de poissons sauce dieppoise

Semoule

Ratatouille

Jambon braisé à l'ananas

Purée

Poêlée forestière

Bœuf au paprika

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Chocolat liégeois

Yaourt

Fruit frais 

Fromage blanc aux framboises

Entremets au praliné

Moelleux aux amandes

Clafoutis



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

Terrine de légumes

Émincé bicolore Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis 

Pamplemousse

Saucissons panachés

Macédoine au jambon

Potage

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESFilet de merlu pané au
citron

Julienne de légumes

Mijoté de bœuf à la
tomate

Pommes rissolées

Paëlla

Riz

Rôti de porc sauce
dijonnaise

Gratin de chou-fleur

Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Fromage blanc aux
framboisesFruit frais Fruit frais 

Brownie

Tiramisu



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

Carottes râpées



Champignons à la grecque

Crêpe au fromage

Pommes de terre, museau et oignons

Crème de potiron

Piémontaise aux pommes Granny



Mousse de foie

Poisson à la parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Pot au feu

Légumes du pot au feu

Riz créole

Saucisse grillée

Lentilles

Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Duo de fromage blanc et compote

Milk shake maison

Riz au lait

Pâtissière à l'abricot

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

Salade de lardons et
pommes Endives au thon Carottes et chou râpés Radis noir, pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja 

Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmiers

Potage de légumes

Carottes aux raisins PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Flageolets

Filet de dinde aux
pommes

Pommes rissolées

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Coquillettes

Poisson du jour

Riz

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Flan au caramel

Fromage blanc

Fruit frais 

Chou à la crème

Tarte au citron

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

Chou chinois au jambon
et à l'emmental : salade
croquante 

Endives, jambon, œuf et
tomates 

Riz au surimi

Toast de sardines

Potage de potimarron

Salade croquante à la
Mimolette 

Taboulé

Pâtes au surimi

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Pilon de poulet sauce
tex mex

Petits pois et carottes

Purée

Mijoté de porc au miel

Haricots blancs

Julienne de légumes

Dos de colin meunière

Carottes vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Riz au lait

Muffin aux pépites

Tiramisu



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 !