


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon
et au fromage 

Endives, jambon, œuf et
tomates 

Riz au surimi

Piémontaise

Potage de légumes

Salade croquante à la
Mimolette 

Crudités 

Chou rouge aux pommes 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Fondue de choux verts

Pilon de poulet sauce
Tex Mex

Petits pois

Semoule

Sauté de porc au curry

Boullgour

Julienne de légumes

Dos de colin meunière

Carottes vichy

Riz aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Fromage blanc

Crêpe pour la
chandeleur

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

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Terrine de légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au lait
de coco

Haricots panachés

Tortis au beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

MARDI

Carottes râpées
vinaigrette Salade verte, Edam et
Gouda 

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage

Fromage blanc aux
brisures de Spéculoos

Vénus à l'abricot

JEUDI



VENDREDI

Potage

Radis noir aux pommes Poisson aux petits
légumes

Epinards à la crème

Pommes de terre

Fromage

Fruit frais

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE


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.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade au jambon et au fromage

Carottes râpées



Pâtes au surimi et aux poivrons

Haricots rouges, ananas et maïs

Potage de légumes

Salade d'artichaut et poulet

Pâté de campagne

Rillettes de poisson

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Purée

Chou romanesco

Bœuf bourguignon

Jeunes carottes

Riz

Gratin malouin

Chou-fleur

Pennes regate

Poisson du jour

Semoule

Endives braisées

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt velouté

Ile flottante

Fruit frais



Roulé à la confiture

Poirier

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 !**