

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

Salade de Boulgour

Pomme de terre à l'ananas et avocat

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de brebis

Pamplemousse



Saucissons panachés

Macédoine de légumes
au jambon

Potage de légumes

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESFilet de merlu pané au
citron

Julienne de légumes

Semoule

Mijoté de bœuf à la
tomate

Chou braisé

Frites

Blanquette de volaille

Riz

Salsifis à la tomate

Rôti de porc à la
dijonnaise

Gratin de chou-fleur

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Mousse au chocolat

Fromage blanc aux
framboises

Fruit frais



Galette des rois

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

Saucisse grillée

Poêlée méridionale

Lentilles

Pot au feu

Légumes du pot au feu

Riz créole

Gratin savoyard

Salade verte



Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés

Boulogne aux petits légumes

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc

Milk shake

Fruit frais



Riz au lait

Assortiment de laitage



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

Endives au thon

Salade de lardons et
pommes

Carottes et chou râpés

Radis noir, pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja

Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmier

Potage de légumes

Carottes aux raisins

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Semoule

Filet de dinde aux
pommes

Poêlée basquaise

Frites

Boulettes de bœuf sauce
barbecue

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 aux pommes

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 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 !